Summit®



GAS GRILL

Natural Gas Grill Owner's Guide

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA DE GAS NATURAL - PG 35

GUIDE DE L'UTILISATEUR DU BARBECUE AU GAZ NATUREL - PG 60

ASSEMBLY, ENSAMBLAJE, ASSEMBLAGE - PG 4

E/S-470

#89372



YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL

⚠ DANGER

If you smell gas:
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flames.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, or damage to property.

⚠ WARNING:

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ WARNING: Follow all leak-check procedures carefully in this manual prior to barbecue operation. Do this even if the barbecue was dealer-assembled.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner and the owner should keep them for future use.

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.

⚠ WARNING: Do not try to light this appliance without reading the "Lighting Instructions" section of this manual.







89372 US 03/03/08
NG
US ENGLISH

⚠ **DANGER**

Failure to follow the Dangers, Warnings and Cautions contained in this Owner's Manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

⚠ **WARNINGS**

- ⚠ **Do not store a spare or disconnected liquid propane cylinder under or near this barbecue.**
- ⚠ **Improper assembly may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.**
- ⚠ **After a period of storage, and/or nonuse, the Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this manual for correct procedures.**
- ⚠ **Do not operate the Weber® gas barbecue if there is a gas leak present.**
- ⚠ **Do not use a flame to check for gas leaks.**
- ⚠ **Combustible materials should never be within 24 inches (61 cm) of the back or sides of your Weber® gas barbecue.**
- ⚠ **Do not put a barbecue cover or anything flammable on, or in the storage area under the barbecue.**
- ⚠ **Your Weber® gas barbecue should never be used by children. Accessible parts of the barbecue may be very hot. Keep young children away while it is in use.**
- ⚠ **You should exercise reasonable care when operating your Weber® gas barbecue. It will be hot during cooking or cleaning and should never be left unattended, or moved while in operation.**
- ⚠ **Should the burners go out while in operation, turn all gas valves off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight, using the lighting instructions.**
- ⚠ **Do not use charcoal or lava rock in your Weber® gas barbecue.**
- ⚠ **Never lean over open grill or place hands or fingers on the front edge of the cooking box.**
- ⚠ **Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.**
- ⚠ **Do not enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.**
- ⚠ **The Weber® gas barbecue should be thoroughly cleaned on a regular basis.**
- ⚠ **Liquid propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane unit or liquid propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.**
- ⚠ **Do not attempt to disconnect any gas fitting while your barbecue is in operation.**
- ⚠ **Use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating barbecue.**
- ⚠ **Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.**
- ⚠ **Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.**
- ⚠ **Do not use this barbecue unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the assembly instructions.**
- ⚠ **Do not build this model of grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this Warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.**
- ⚠ **Proposition 65 Warning: Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.**
  (Wash hands after handling this product.)

LIQUID PROPANE GAS UNITS ONLY:

- ⚠ **Use the pressure regulator and hose assembly that is supplied with your Weber® gas barbecue.**
- ⚠ **Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your barbecue is in operation.**
- ⚠ **A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier. Do not use a liquid propane cylinder with a damaged valve.**
- ⚠ **Although your liquid propane cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.**
- ⚠ **If you see, smell or hear the hiss of escaping gas from the liquid propane cylinder:**

  1. **Move away from liquid propane cylinder.**
  2. **Do not attempt to correct the problem yourself.**
  3. **Call your fire department.**

Weber-Stephen Products Co. (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® gas grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Aluminum castings	25-years (2 years on paint; excludes fading)
Stainless steel Shroud,	25-years;
Porcelain-enameled shroud,	25-years
Cookbox Assembly	10-years (2 year on paint excludes fading)
Stainless steel burners tubes,	10-years
Stainless steel cooking grates,	5-years no rust through or burn through
Stainless steel Flavorizer bars,	5-years no rust through or burn through
Porcelain-enameled cast-iron cooking grates,	5-year no rust through or burn through
Porcelain-enameled cooking grates,	3-years no rust through or burn through
Porcelain-enameled Flavorizer bars,	2-years no rust through or burn through
Infrared Rotisserie Burner,	2-years
All remaining parts,	2-years

When assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.
Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.
This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.
This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual.
Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warrants except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.
Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.
This Warranty applies only to products sold at retail.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
USA

For replacement parts call:
1-800-446-1071
www.weber.com®

Weber-Stephen Products Co., (Weber) mediante la presente le garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que la misma estará libre de defectos en cuanto a materiales y fabricación a partir de la fecha de compra según lo siguiente:

Piezas coladas de aluminio	25-años (2 años para la pintura excluyendo la decoloración)
Cubierta de acero inoxidable,	25-años
Cubierta porcelanizada,	25-años
Cámara para asar	10-años (2 años para la pintura excluyendo la decoloración)
Tubos de acero inoxidable de los quemadores,	10-años
Parrilas de cocción de acero inoxidable,	5-años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer de acero inoxidable,	5-años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción de hierro colado porcelanizado,	5-años sin pertoración por fuego u oxidación
Parrillas de cocción porcenlanizadas,	3-años sin pertoración por fuego u oxidación
Barras Flavorizer porcelanizadas,	2-años sin pertoración por fuego u oxidación
Qumeador infrarrojo del asador giratorio,	2-años
Todas la demás partes,	2-años

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que la acompañan.
Weber pudiese requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.
Esta garantía limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, que efectivamente son piezas defectuosas. Antes de devolver cualquier parte, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área, cuya información de contacto la encontrará en nuestro sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si usted tiene que retornarnos las partes defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las partes al comprador con transporte o franqueo prepagado.
Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario, entre los que se incluyen, pero sin limitación, los daños causados por insectos dentro de los tubos quemadores, según se detalla en este manual del propietario.
Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclemente tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted.
Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudieran no aplicarle a usted.
Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber.
Esta Garantía aplica solo a aquellos productos vendidos al por menor.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
Customer Service Center
1890 Roselle Road, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
USA

Para partes de repuesto llame a:
1-800-446-1071
www.weber.com®

Para compras hechas en México
WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Marcella No. 338,
Colonia Americana
44160 México, C.P.
México

Para partes de repuesto llame a:
(52) (33) 3615-0736
www.weber.com®

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantit par le présent document à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce grill à gaz Weber® que celui-ci ne comportera aucun défaut de pièce ni de main d'oeuvre à compter de la date d'achat comme suit :

Fonte d'aluminium	25 ans (2 ans pour lapeinture à l'exception de toute décoloration)
Structure en acier inoxydable,	25 ans
Structure émaillée,	25 ans
Cuve,	10 ans (2 ans pour la peinture à l'exception de toute décoloration)
Tubes du brûleur en acier inoxydable,	10 ans
Grilles de cuisson en acier inoxydable,	5 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Barres Flavorizer en acier inoxydable,	5 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Grilles de cuisson en fonte fer émaillée,	5 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Grilles de cuisson émaillées,	3 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Barres Flavorizer émaillées,	2 ans sans trou provoqué par la rouille ou par une brûlure
Brûleur de la rôtissoire à infrarouge,	2 ans
Toutes les autres pièces,	2 ans

à condition qu'il ait été assemblé et utilisé conformément aux instructions imprimées qui l'accompagnent.
Weber peut exiger une preuve raisonnable de votre date d'achat. VOUS DEVRIEZ DONC CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.
La présente Garantie limitée est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation normale et d'un entretien normal et dont l'examen indique, à la satisfaction de Weber, qu'elles sont défectueuses. Avant de retourner toute pièce, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Si Weber confirme le défaut et approuve la demande, Weber choisira de remplacer ces pièces sans frais. S'il vous est demandé de retourner les pièces défectueuses, les frais de transport devront être prépayés. Weber retournera les pièces à l'acheteur, franco de port.
La présente Garantie limitée ne couvre pas toute défaillance ou difficulté d'utilisation provoquée par un accident, une utilisation abusive, une mauvaise utilisation, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation incorrecte ou une maintenance ou un entretien incorrects, ou le défaut d'entretien normal et régulier, y compris mais pas seulement les dommages provoqués par des insectes à l'intérieur des tubes du brûleur, tel que décrit dans le présent mode d'emploi.
Toute détérioration ou tout dommage résultant de conditions météorologiques graves comme de la grêle, des ouragans, des séismes ou des tornades, toute décoloration résultant d'une exposition à des agents chimiques directement ou dans l'atmosphère, n'est pas couverte dans le cadre de la présente Garantie limitée.

Il n'existe aucune autre garantie expresse hormis celles exposées dans le présent document et toute garantie de commercialisation et de bon état induite est limitée en durée à la période de couverture de la présente Garantie limitée écrite expresse. Certaines régions n'autorisent pas de limitation de durée de la garantie induite ; il est donc posible que cette limitation ne s'applique pas à vous.
Weber ne peut être tenu pour responsable de tout dommage particulier, induit ou se produisant par voie de conséquence. Certaines régions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou se produisant par voie de conséquence ; il est donc possible que cette limitation ou exclusion ne s'applique pas à vous.
Weber n'autorise aucune personne ou société à présumer en son nom de toute autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de ses équipements ; et aucune de ces représentations ne lie Weber.
La présente Garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
Product Registration
P.O. Box 40530
Burlington, ON L7P 4W1

Pour des pièces de rechange, appelez le :

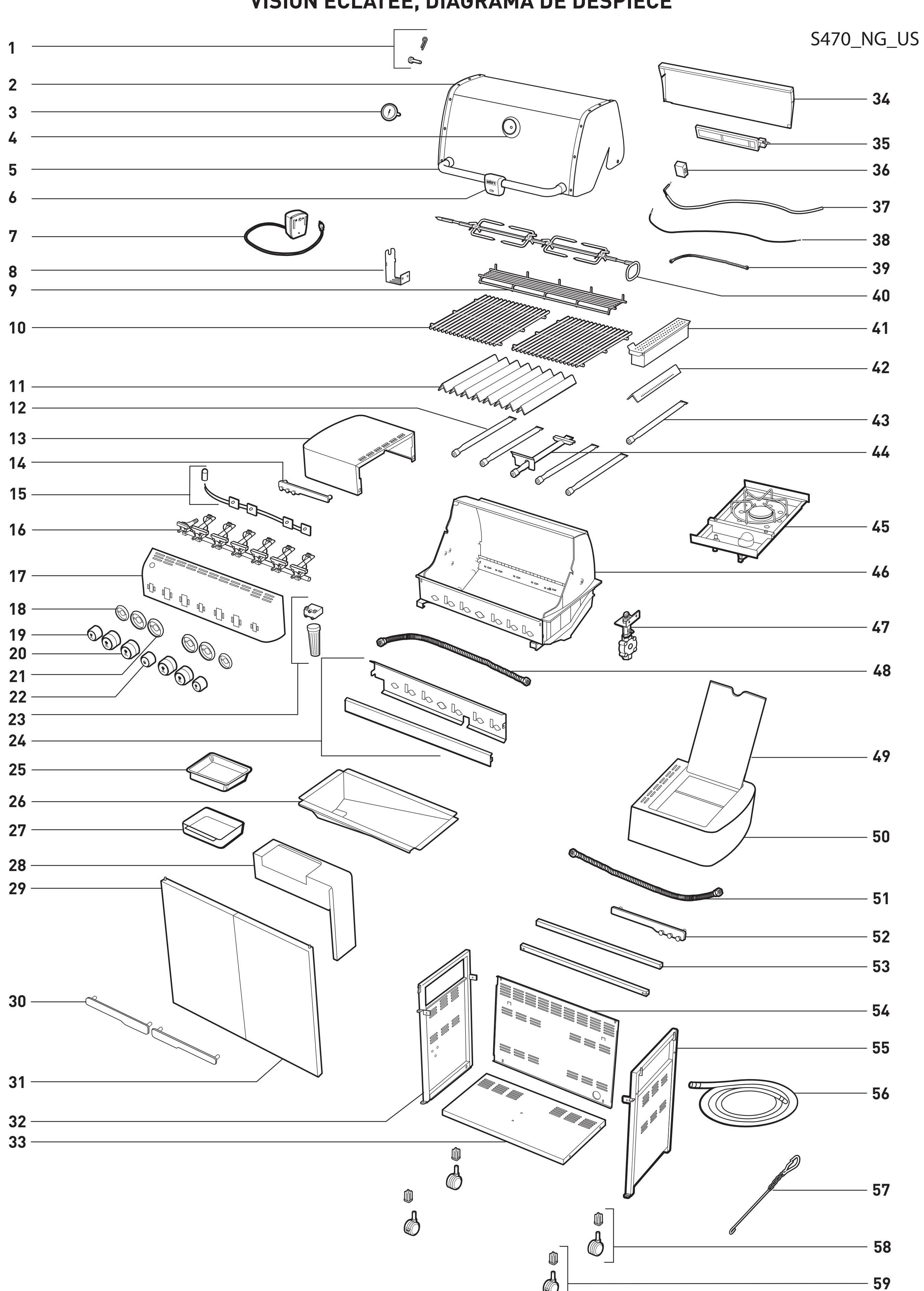
1-800-265-2150
www.weber.com®

PARTS LIST, LISTE DES PIÈCES, LISTA DE PIEZAS

	470
Catch Pan Holder Sostenedor del plato recolector Support de l'égouttoir	1
Catch Pan Plato recolector Egouttoir	1
Cooking Grate Parrilla de cocción Grille de cuisson	3
Warming Rack Rejilla para calentar Grille de maintien au chaud	1
Battery Housing **Compartimiento de las baterías** **Logement des piles**	1
Rotisserie Fork Horquilla del asador giratorio Fourche de la rôtissoire	4
Rotisserie Spit Espetón del asador giratorio Brôche de la rôtissoire	1
Rotisserie Motor Motor del asador giratorio Moteur de la rôtissoire	1
Rotisserie Bracket Soporte del asador giratorio Support de la rôtissoire	1

	470
Drip Tray Bandeja de goteo Plateau de recueil des gouttes	1
Flavorizer® Bar Barras Flavorizer® Barre Flavorizer®	8
Smoker Bar Barra del ahumador Barre du fumoir	1
Smoker Box Caja del ahumador Boîtier du fumoir	1
Side Burner Table Mesa del quemador lateral Tablette du brûleur latéral	1
Side Table Mesa lateral Tablette latérale	1
Wrench Llave Clé	1
Nylon Washer Arandela de nilón Rondelle de nylon	4
Truss Head Screw (¼-20 x 1 inch) Tornillo de cabeza segmentada (Tornillo ¼-20 x 1 pulgadas) Vis à tête bombée large de (¼-20 x 1 pouces)	4
Keps Nut (¼-20 keps nut) Tuerca keps(Tuerca keps ¼-20) Ecrou à rondelle dentée (écrou à rondelle dentée de ¼-20)	2
1 inch Bolt (¼-20 x 1 inch Bolt) Perno 1 pulgada (Perno ¼-20 x 1 pulgadas) Ecrou de 1 pouce (écrou de ¼-20 x 1 pouce)	2
Screw Tornillo Vis	3
Plastic Plug Tapón plástico Bouchon en plastique	3

VISION ÉCLATÉE, DIAGRAMA DE DESPIECE



LISTA DEL DIAGRAMA DE DESPIECE, LISTE DE LA VISION ÉCLATÉE

1. **Shroud Hardware**
Accesorios de la cubierta
Structure de protection
2. **Shroud**
Cubierta
Tôle de protection
3. **Thermometer**
Termómetro
Thermomètre
4. **Thermometer Bezel**
Moldura decorativa del termómetro
Plaque indicatrice du thermomètre
5. **Handle**
Asa
Poignée
6. **Qrill Out™ Handle Light**
Luz de asa Qrill Out™
Lampe de poignée Qrill Out™
7. **Rotisserie Motor**
Motor del asador
Moteur de la rôtissoire
8. **Rotisserie Bracket**
Soporte del asador giratorio
Support de la rôtissoire
9. **Warming Rack**
Rejilla de calentamiento
Grille de réchauffage
10. **Cooking Grates**
Parrillas de cocción
Grilles de cuisson
11. **Flavorizor® Bars**
Barras Flavorizor®
Barres Flavorizer®
12. **Burner Tubes**
Tubos quemadores
Tubes des brûleurs
13. **Side Table**
Mesa lateral
Tablette latérale
14. **Left Tool Holder**
Portaherramientas izquierdo
Support d'ustensiles de gauche
15. **Control Panel Wiring Harness**
Cableado prefabricado del panel de control
Harnais des câbles du panneau de commande
16. **Manifold**
Múltiple
Collecteur
17. **Control Panel**
Tablero de control
Panneau de commande
18. **Small Knob Bezel**
Moldura decorativa de la perilla pequeña
Plaque indicatrice du petit bouton
19. **Small Knob**
Perilla pequeña
Petit bouton
20. **Large Knob**
Perilla grande
Grand bouton
21. **Large Knob Bezel**
Moldura decorativa de la perilla grande
Plaque indicatrice du grand bouton
22. **Sear Station™ Knob**
Perilla de la estación para dorar
Bouton du brûleur Sear Station
23. **Battery Housing**
Compartimiento de la batería
Logement des piles
24. **Water Baffle / Heat Shield**
Reflector de agua / Pantalla térmica
Protection contre l'eau/Cloison anti-chaleur
25. **Disposable Drip Pan**
Bandeja de goteo desechable
Egouttoir jetable
26. **Drip Tray**
Bandeja de goteo
Plateau-égouttoir
27. **Catch Pan**
Plato recolector
Egouttoir
28. **Catch Pan Holder**
Soporte del plato recolector
Support d'égouttoir
29. **Left Door**
Puerta izquierda
Porte gauche
30. **Door Handles**
Asas de las puertas
Poignées de portes
31. **Right Door**
Puerta derecha
Porte droite
32. **Left Frame Panel**
Panel izquierdo del bastidor
Panneau du cadre gauche
33. **Bottom Panel**
Panel inferior
Panneau inférieur
34. **IR Burner Cover**
Tapa del quemador IR
Cache du brûleur IR
35. **Infrared Burner**
Quemador infrarrojo
Brûleur à infrarouge
36. **IR Burner Box**
Caja del quemador infrarrojo
Boîtier du brûleur IR
37. **IR Burner Igniter Wire**
Cable de encendido del quemador IR
Câble de l'allumeur du brûleur IR
38. **Thermocouple**
Termopar
Thermocouple
39. **IR Burner Hose**
Manguera del quemador IR
Tuyau du brûleur IR
40. **Rotisserie Spit Assembly**
Ensamble del espetón del asador giratorio
Ensemble de la broche de la rôtissoire
41. **Smoker Box**
Caja del ahumador
Boîtier du fumoir
42. **Smoker Bar**
Barra del ahumador
Barre du fumoir
43. **Smoker Burner**
Quemador del ahumador
Brûleur du fumoir
44. **Sizzle and Sear™ Burner**
Quemador de la estación para dorar
Brûleur Sear Station
45. **Side Burner**
Quemador lateral
Brûleur latéral
46. **Cookbox**
Caja de cocción
Boîtier de cuisson
47. **Bulkhead**
Tabique divisorio
Cloison
48. **Manifold Hose**
Manguera del múltiple
Tuyau du collecteur
49. **Side Burner Lid**
Tapa del quemador lateral
Couvercle du brûleur latéral
50. **Side Burner Table**
Mesa del quemador lateral
Tablette du brûleur latéral
51. **Natural Gas Hose**
Manguera del gas natural
Tuyau de gaz naturel
52. **Right Tool Holder**
Portaherramientas derecho
Support d'ustensiles de droite
53. **Side Burner Hose**
Manguera del quemador lateral
Tuyau du brûleur latéral
54. **Frame Support**
Soporte del bastidor
Support du cadre
55. **Back Panel**
Panel trasero
Panneau arrière
56. **Right Frame Panel**
Panel derecho del bastidor
Panneau du cadre droit
57. **Matchstick Holder**
Portacerillos
Porte-allumette
58. **Caster**
Rueda giratoria
Roulette
59. **Locking Caster**
Rueda giratoria con bloqueo
Roulette autobloquante

- Adjust doors, if necessary
- Si fuese necesario, ajuste la puerta
- Ajustez la porte si nécessaire

1

2

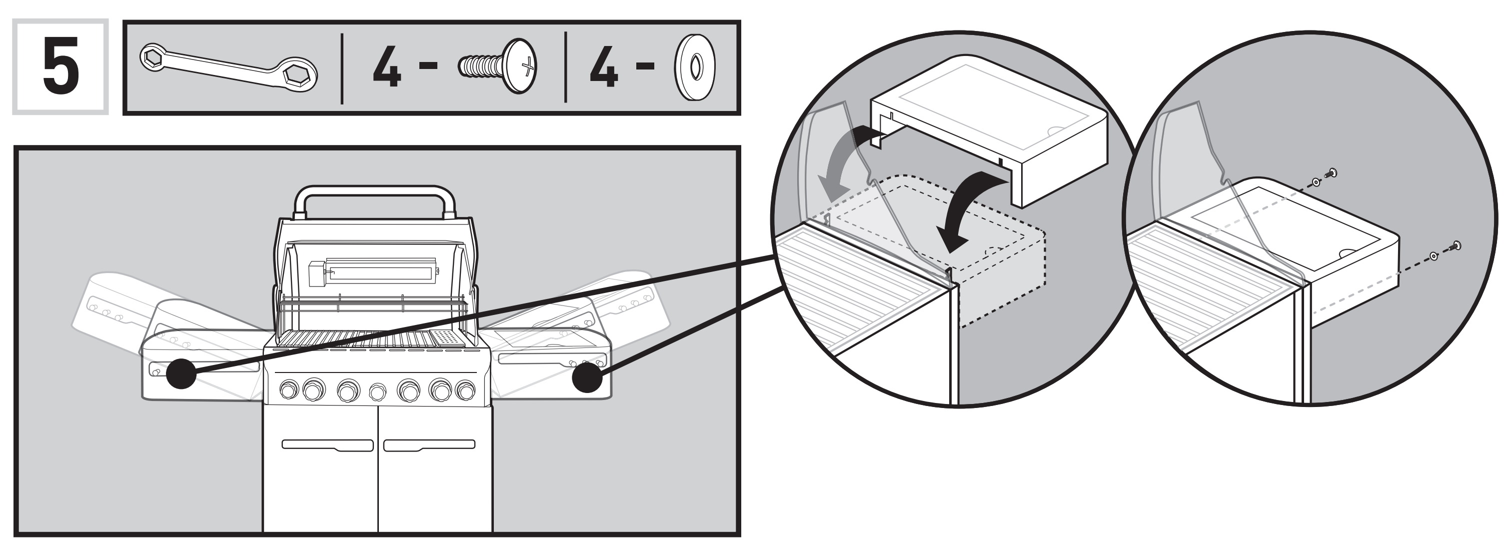
3

4

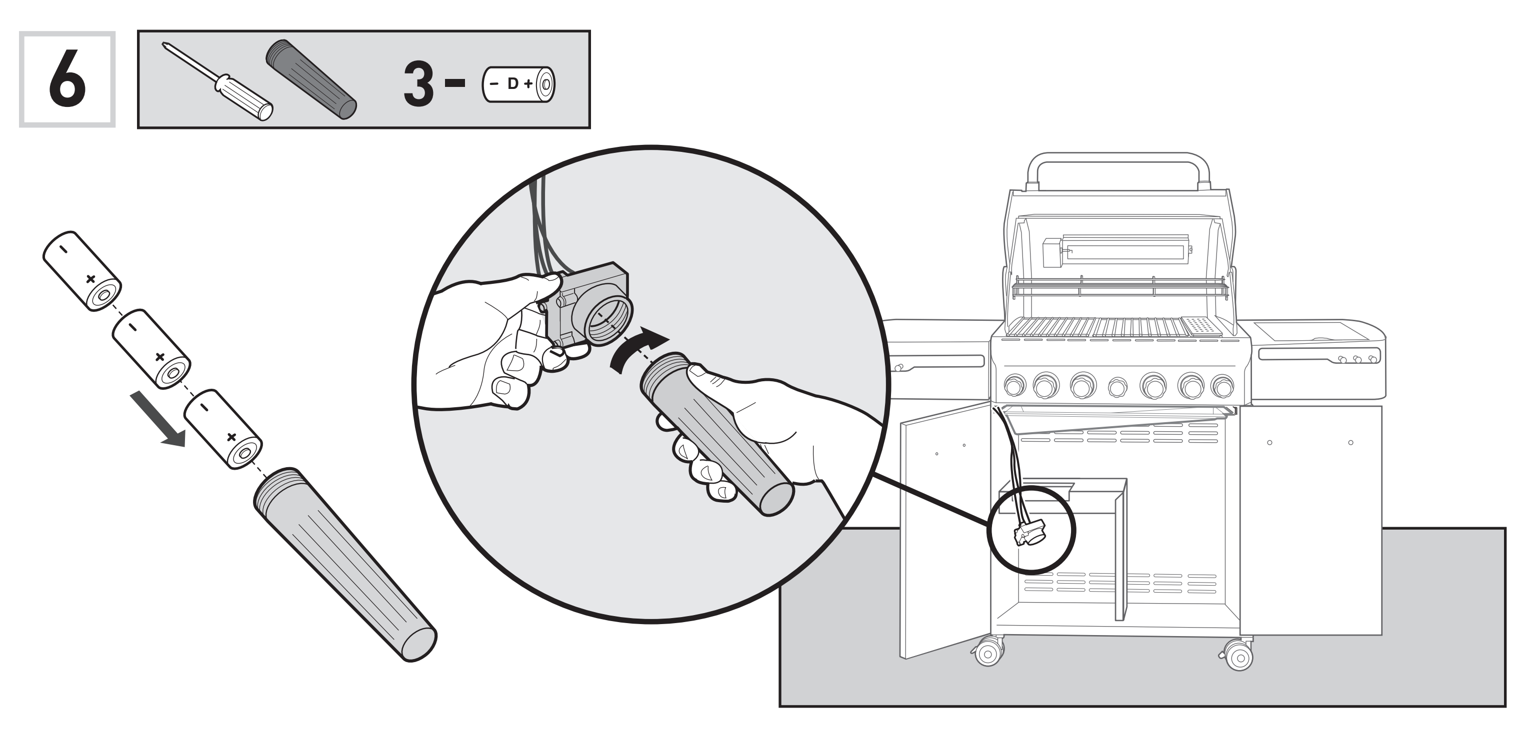
5

4 -

4 -



6



Requires 3 "D" alkaline batteries (Included). Use alkaline batteries only. Do not mix old and new batteries or different types of batteries (standard, alkaline or rechargeable).

Requiere 3 baterías alcalinas "D" (incluidas). Use solamente baterías alcalinas. No mezcle baterías nuevas con viejas o diferentes tipos de baterías entre sí (normales, alcalinas o recargables).

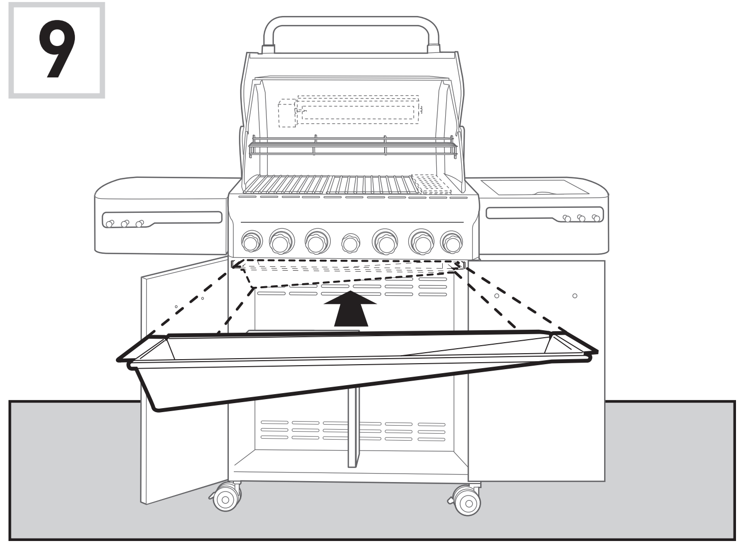
Fonctionne avec 3 piles alcalines "D" (Fournies). Utilisez des piles alcalines uniquement. Ne mélangez pas des piles usagées et des piles neuves ou différents types de piles (ordinaires, alcalines ou rechargeables).

7

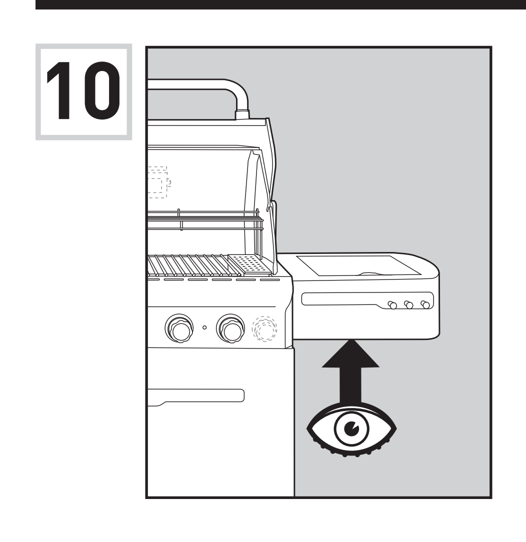
3- 3-

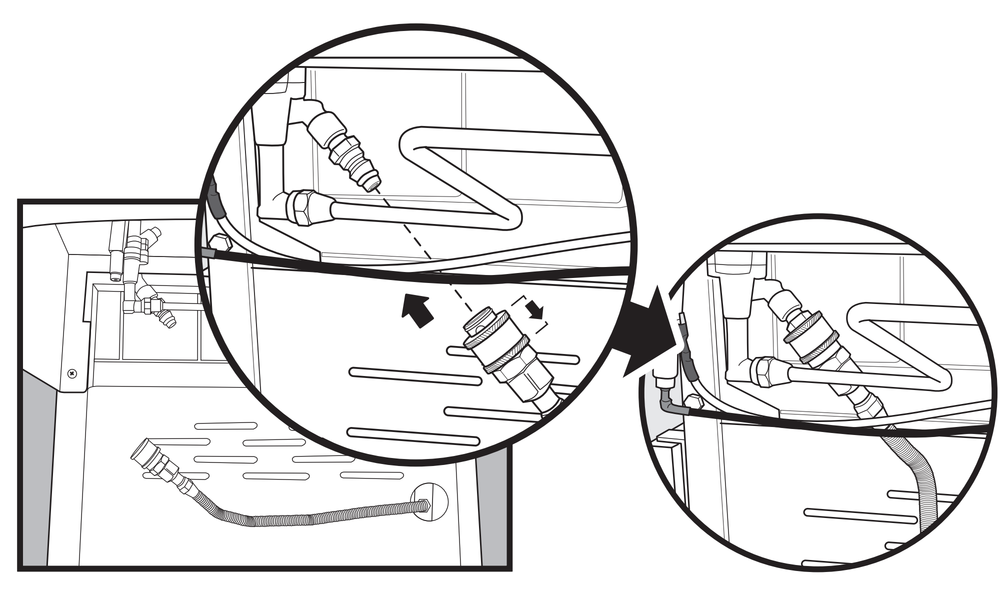
8

9



10





11

2 - 2 -

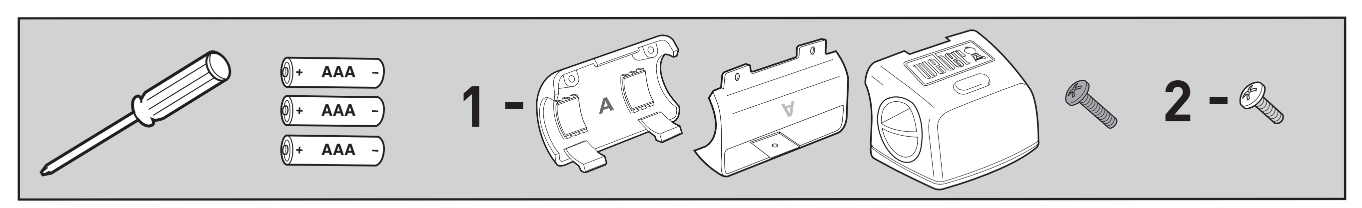
12

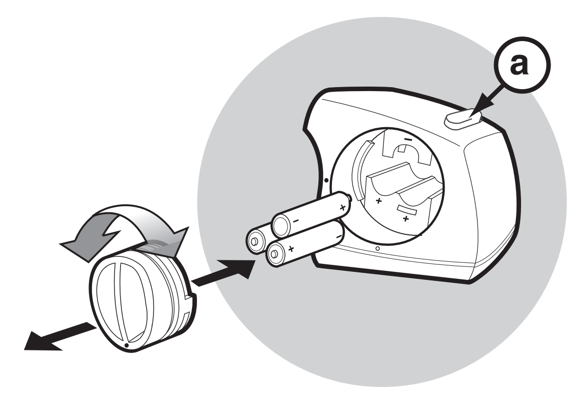
(1)

(2)

(3)

13





The Weber Grill Out™ Handle Light has a "Tilt Sensor": Lid up - ON / Lid Closed - OFF. The power button **(a)** activates or deactivates the "Tilt Sensor." For daytime use, deactivate the sensor by pressing power button **(a)**.

La Lámpara de Asa Weber Grill Out™ tiene un "sensor de inclinación": tapa abierta - ENCENDIDA / tapa cerrada - APAGADA. El botón de encendido **(a)** activa o desactiva al "sensor de inclinación". Para uso durante el día, desactive al sensor pulsando el botón de encendido **(a)**.

La Lampe de poignée Weber Grill Out™ est pourvu d'un "Détecteur Tilt" : Couvercle relevé - MARCHE / Couvercle fermé - ARRET (OFF). Le bouton d'alimentation électrique **(a)** active ou désactive le "Détecteur Tilt." Pour une utilisation pendant la journée, veuillez désactiver le détecteur en appuyant sur le bouton d'alimentation électrique **(a)**.

Your Weber® gas barbecue is a portable outdoor cooking appliance. With the Weber® gas barbecue you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid and Flavorizer® bars produce that "outdoor" flavor in the food.

The Weber® gas barbecue is portable so you can easily change its location in your yard or on your patio. Portability means you can take your Weber® gas barbecue with you if you move.

The natural gas supply is easy to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your Weber® gas barbecue. Please read the instructions carefully before using your Weber® gas barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- Not for use by children.
- If there are local codes that apply to portable gas grills, you will have to conform to them. Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- This Weber® gas barbecue is designed for natural (piped in city) gas only. Do not use liquid propane (LP) bottled gas. The valves, orifices and hose are for natural gas only.
- Do not use with charcoal fuel.
- Check that the area under the control panel and the bottom tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.

FOR INSTALLATION IN CANADA

These instructions, while generally acceptable, do not necessarily comply with the Canadian Installation codes, particularly with piping above and below ground. In Canada the installation of this appliance must comply with local codes and/or Standards CAN/CGA-B149.1 (Installation Code for Natural Gas Burning Appliances and Equipment).

STORAGE

- The gas must be turned off at the natural gas supply when the Weber® gas barbecue is not in use.
- When the Weber® gas barbecue is stored indoors, the gas supply must be disconnected.
- The Weber® gas barbecue should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tubes before using. (See Section: "Maintenance/Annual Maintenance").
- Check that the areas under the control panel and the slide out bottom tray are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The Spider /Insect Screens should also be checked for any obstructions. (See Section: "Maintenance/Annual Maintenance").

OPERATING

⚠ **WARNING: Only use this barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway or any other enclosed area.**

⚠ **WARNING: Your Weber® gas barbecue shall not be used under overhead combustible construction.**

⚠ **WARNING: Your Weber® gas barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.**

⚠ **WARNING: Do not use the barbecue within 24 inches of combustible materials. This includes the top, bottom, back or sides of the grill.**

⚠ **WARNING: The entire cooking box gets hot when in use. Do not leave unattended.**

⚠ **WARNING: Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.**

⚠ **WARNING: Keep the cooking area clear of flammable vapors and liquids, such as gasoline, alcohol, etc., and combustible materials.**

GAS SUPPLY TESTING

- Disconnect your Weber® gas barbecue when the gas supply is being tested at high pressures. This appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig (3.5 kPa).
- Turn off your Weber® gas barbecue when the gas supply is being tested at low pressures. This appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at the pressure equal to or less than 1/2 psig (3.5 kPa).

GRILLING METHODS

Note: If grill loses heat while cooking refer to the troubleshooting section of this manual.

⚠ **WARNING: Do not move the Weber® gas barbecue when operating or while barbecue is hot.**

You can adjust the individual main burners as desired. The control settings are **START/HI**, **MEDIUM**, **LOW**, or **OFF**.

Note: The temperature inside your cooking box for the first few uses, while surfaces are still very reflective, may be hotter than those shown in your cookbook. Cooking conditions, such as wind and weather, may require the adjustment of the burner controls to obtain the correct cooking temperatures.

If burners go out during cooking, open lid, turn off all burners and wait five minutes before relighting.

Sear Station™ - Your Weber® gas barbecue includes a sear burner for searing thin meats and fish. The Sear Station™ burner has an on or off control setting that works with the two adjacent main burners. With the sear and adjacent burners you can effectively sear meats while using other cooking areas for cooking with moderate heat.

Preheating - Your Weber® gas barbecue is an energy-efficient appliance. It operates at an economical low BTU rate. To preheat: after lighting, close lid and turn all burners to "START/HI". Preheating to between 500° and 550° F (260° and 290° C) will take 10 to 15 minutes depending on conditions such as air temperature and wind.

Drippings and grease - The Flavorizer® bars are designed to "smoke" the correct amount of drippings for flavorful cooking. Excess drippings and grease will accumulate in the catch pan under the slide out bottom tray. Disposable foil drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **WARNING: Check the bottom tray for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the slide out bottom tray.**

CLEANING

⚠ **WARNING: Turn your Weber® gas barbecue off and wait for it to cool before cleaning.**

⚠ **CAUTION: Do not clean your Flavorizer® bars or cooking grates in a self-cleaning oven.**

For availability of replacement cooking grates and Flavorizer® bars contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com®

Outside surfaces - Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.

⚠ **CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on barbecue or cart surfaces.**

Slide out Bottom tray - Remove excess grease, then wash with warm soapy water, then rinse.

Flavorizer® bars and Cooking grates - Clean with a suitable brass bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

Catch pan - Disposable foil trays are available, or you can line the catch pan with aluminum foil. To clean the catch pan, wash with warm soapy water, then rinse.

Thermometer - Wipe with warm soapy water; clean with plastic scrub ball.

Inside cooking module - Brush any debris off of burner tubes. **DO NOT ENLARGE BURNER PORTS (OPENINGS)**. Wash inside of cooking box with warm soapy water and a water rinse.

Inside Lid - While lid is warm, wipe inside with paper towel to prevent grease build-up. Flaking built-up grease resembles paint flakes.

Stainless steel surfaces - Wash with a soft cloth and a soap and water solution. Be careful to scrub with the grain direction of the stainless steel.

Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene. Rinse well after cleaning.

Preserve Your Stainless Steel - Your grill or its cabinet, lid, control panel and shelves may be made from stainless steel. To keep the stainless steel looking its best is a simple matter. Clean it with soap and water, rinse with clear water and wipe dry. For stubborn particles, the use of a non-metallic brush can be used.

⚠ IMPORTANT: Do not use a wire brush or abrasive cleaners on the stainless steel surfaces of your grill as this will cause scratches.

⚠ IMPORTANT: When cleaning surfaces be sure to rub/wipe in the direction of the grain to preserve the look of your stainless steel.

GAS INSTRUCTIONS

INSTALL GAS SUPPLY

GENERAL SPECIFICATIONS FOR PIPING

Note: Contact your local municipality for building codes regulating outdoor gas barbecue installations. In absence of Local Codes, you must conform to the latest edition of the National Fuel Gas Code: ANSI Z 223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code***. WE RECOMMEND THAT THIS INSTALLATION BE DONE BY A PROFESSIONAL.***

Some of the following are general requirements taken from the latest edition of the National Fuel Gas Code: ANSI Z 223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code for complete specifications.

- This barbecue is designed to operate at 4.5 inches of water column pressure (.163 psi).
- A manual shut-off valve must be installed outdoors, immediately ahead of the quick disconnect.
- An additional manual shut-off valve indoors should be installed in the branch fuel line in an accessible location near the supply line.
- The quick disconnect connects to a ½ inch NPT thread from the gas source. The quick disconnect fitting is a hand-operated device that automatically shuts off the flow of gas from the source when the barbecue is disconnected.
- The quick disconnect fitting can be installed horizontally, or pointing downward. Installing the fitting with the open end pointing upward can result in collecting water and debris.
- The dust covers (supplied plastic plugs) help keep the open ends of the quick disconnect fitting clean while disconnected.
- Pipe compound should be used which is resistant to the action of natural gas when connections are made.
- The outdoor connector must be firmly attached to rigid, permanent construction.

⚠ WARNING: Do not route the 10 foot hose under a deck. The hose must be visible.

GAS LINE PIPING

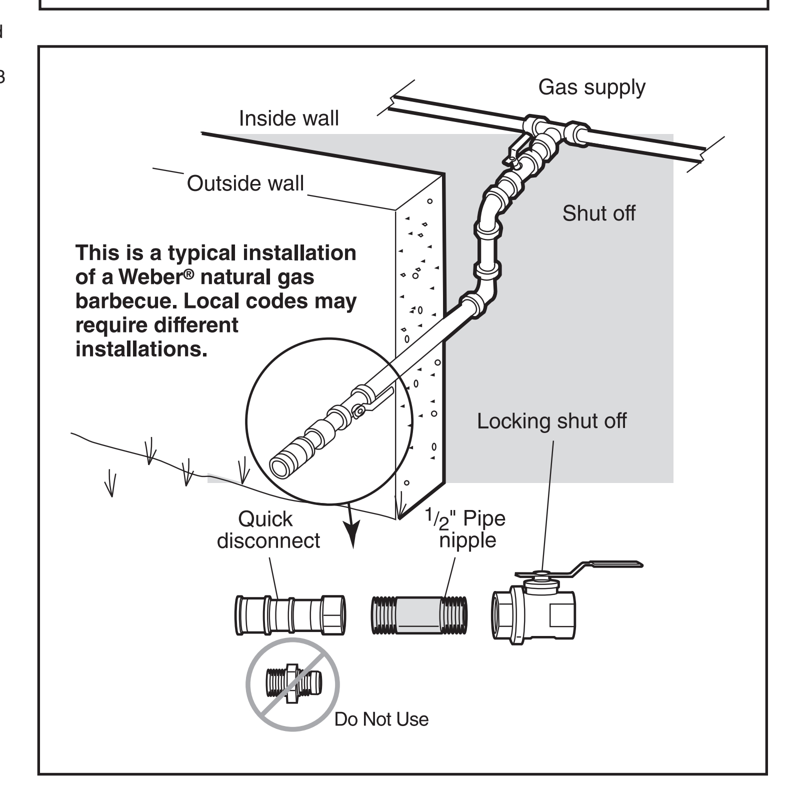
- If the length of the line required does not exceed 50 feet, use a 5/8" O.D. tube. One size larger should be used for lengths greater than 50 feet.
- Gas piping may be copper tubing, type K or L; polyethylene plastic tube, with a minimum wall thickness of .062 inch; or standard weight (schedule 40) steel or wrought iron pipe.
- Copper tubing must be tin-lined if the gas contains more than 0.3 grams of hydrogen sulfide per 100 cubic feet of gas.
- Plastic tubing is suitable only for outdoor, underground use.
- Gas piping in contact with earth, or any other material which may corrode the piping, must be protected against corrosion in an approved manner.
- Underground piping must have a minimum of 18" cover.

TEST CONNECTIONS

All connections and joints must be thoroughly tested for leaks in accordance with local codes and all listed procedures in the latest edition of the National Fuel Gas Code: ANSI Z 223.1/NFPA 54, or CAN/CGA-B149.1

⚠ DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for gas leaks. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death and damage to property.



TYPE OF GAS

Your natural gas grill is factory built to operate using natural gas only. Never attempt to operate your grill on gases other than the type specified on the grill rating plates.
Your grill operates at 4.5" of water column pressure. If replacement of the hose becomes necessary, factory specified parts are required. See your local dealer.
For safety and design reasons, the conversion of a Weber® grill from operation using Natural gas to operation using LP gas requires the change out of the entire gas supply system of the grill. If this becomes necessary, see your dealer for additional information.

WHAT IS NATURAL GAS?

Natural gas, often called methane, is a safe modern fuel. Natural gas is supplied by your local utility and should be readily available if your house is already heated with gas.

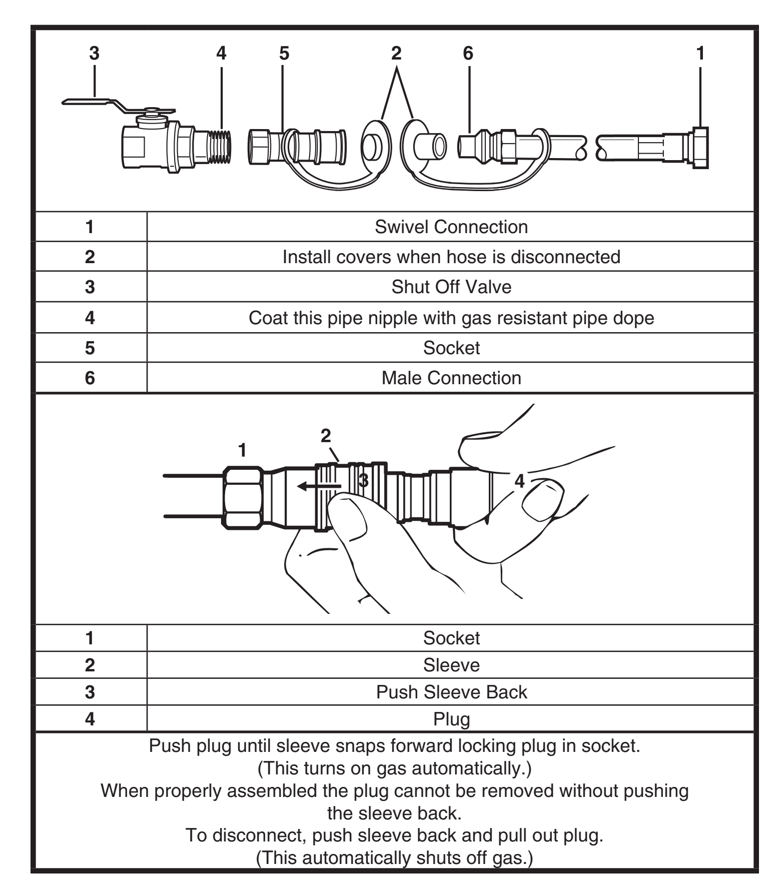
PORTABLE INSTALLATION

Weber® recommends moving the grill at least two (2) feet from the gas supply and any combustible surfaces. After the gas supply has been run and checked for leaks in accordance to the assembly instructions, you are ready to grill. To connect the hose to the gas supply, pull back the outer fitting, insert the hose fitting all of the way, and release the outer fitting. This process will produce a gas joint.

LEAK CHECK PREPARATION

CHECK THAT ALL BURNER VALVES ARE OFF

Valves are shipped in the "OFF" position, but you should check to be sure that they are turned off. Check by pushing in and turning clockwise. If they do not turn, they are off. Proceed to the next step. If they do turn continue turning them clockwise until they stop, then they are off. Proceed to the next step.



1	Swivel Connection
2	Install covers when hose is disconnected
3	Shut Off Valve
4	Coat this pipe nipple with gas resistant pipe dope
5	Socket
6	Male Connection

1	Socket
2	Sleeve
3	Push Sleeve Back
4	Plug

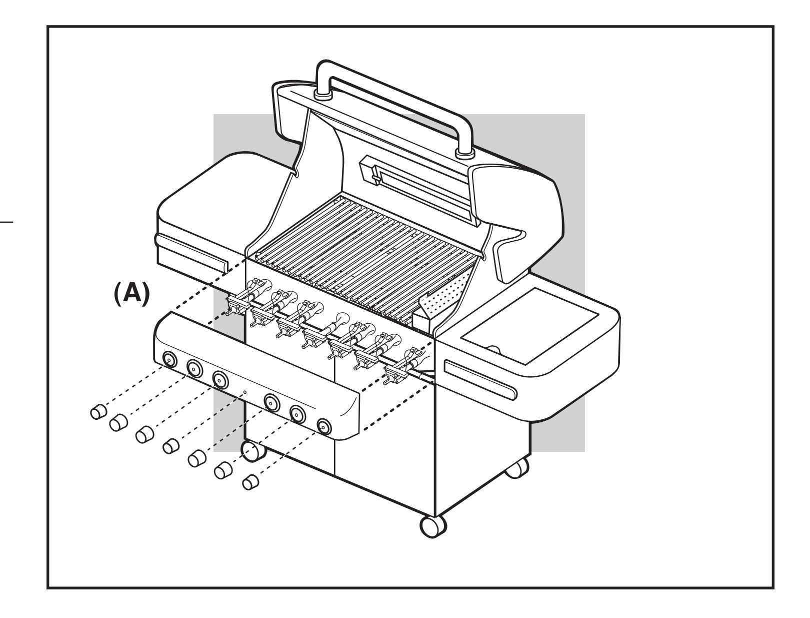
Push plug until sleeve snaps forward locking plug in socket.
(This turns on gas automatically.)
When properly assembled the plug cannot be removed without pushing the sleeve back.
To disconnect, push sleeve back and pull out plug.
(This automatically shuts off gas.)

CHECK FOR GAS LEAKS

⚠ **WARNING: The gas connections of your Summit® gas grill have been factory tested. We do however recommend that you leak check all gas connections before operating your Summit® gas grill.**

REMOVE CONTROL PANEL

Part required: Phillips Screwdriver.
1) Remove the burner control knobs.



2) Remove the two screws that secure the control panel to the frame.
3) Remove the control panel. Tilt panel forward and lift up and away from grill. Be careful not to break or disconnect the wires for the control panel lights.

Rest the control panel against the left side of the grill **(A)** exposing the valves, burners, igniter, and manifold.

CHECK THE FLEXIBLE HOSE TO MANIFOLD CONNECTION

The natural gas hose has been attached during the manuafacturing process. We do recommend that the hose to gas manifold connnection be leak tested, following guidelines in this Owner's Guide, prior to barbecue operation.

CHECK FOR GAS LEAKS

⚠ DANGER

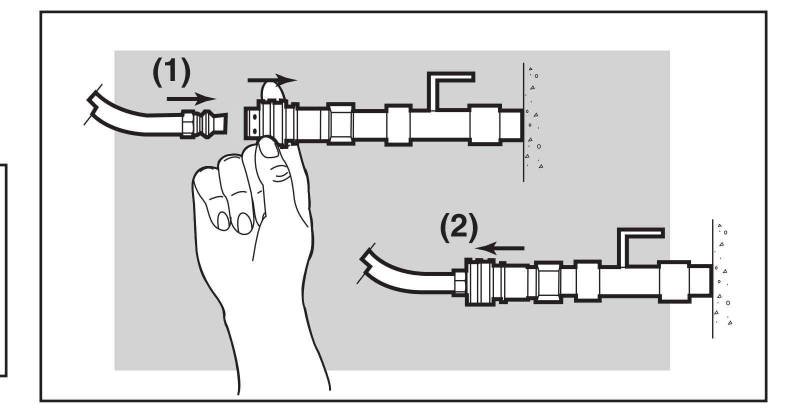
Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

Note: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners have been flame-tested. As a safety precaution however, you should recheck all fittings for leaks before using your Weber® gas barbecue. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.

⚠ WARNING: Perform these leak checks even if your barbecue was dealer or store assembled.

You will need: a soap and water solution, and a rag or brush to apply it.
Make sure side burner is off (See LEAK CHECK PREPARATION). Remove valve control knob and screws. Remove porcelain top.
To perform leak checks: Slide back the collar of the quick disconnect **(1)**. Push male fitting of the hose into the quick disconnect, and maintain pressure. Slide the collar



closed **(2)**. If it does not engage or lock, repeat procedure. Gas will not flow unless the quick disconnect is properly engaged.
Turn on gas supply.
Check for leaks by wetting the connections with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles form or if a bubble grows, there is a leak.
Note: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

⚠ WARNING: Do not ignite burners when leak checking.

CHECK:

1) Main gas line to manifold connection.
2) Rotisserie (I.R. Burner) gas line connection.
3) Bulkhead and gas supply hose connection.
4) Bulkhead to regulator connection.
5) Regulator to hose connection.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connection (1, 2, 3, 4, or 5), retighten the fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution.**
If a leak persists after re-tightening the fitting, turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

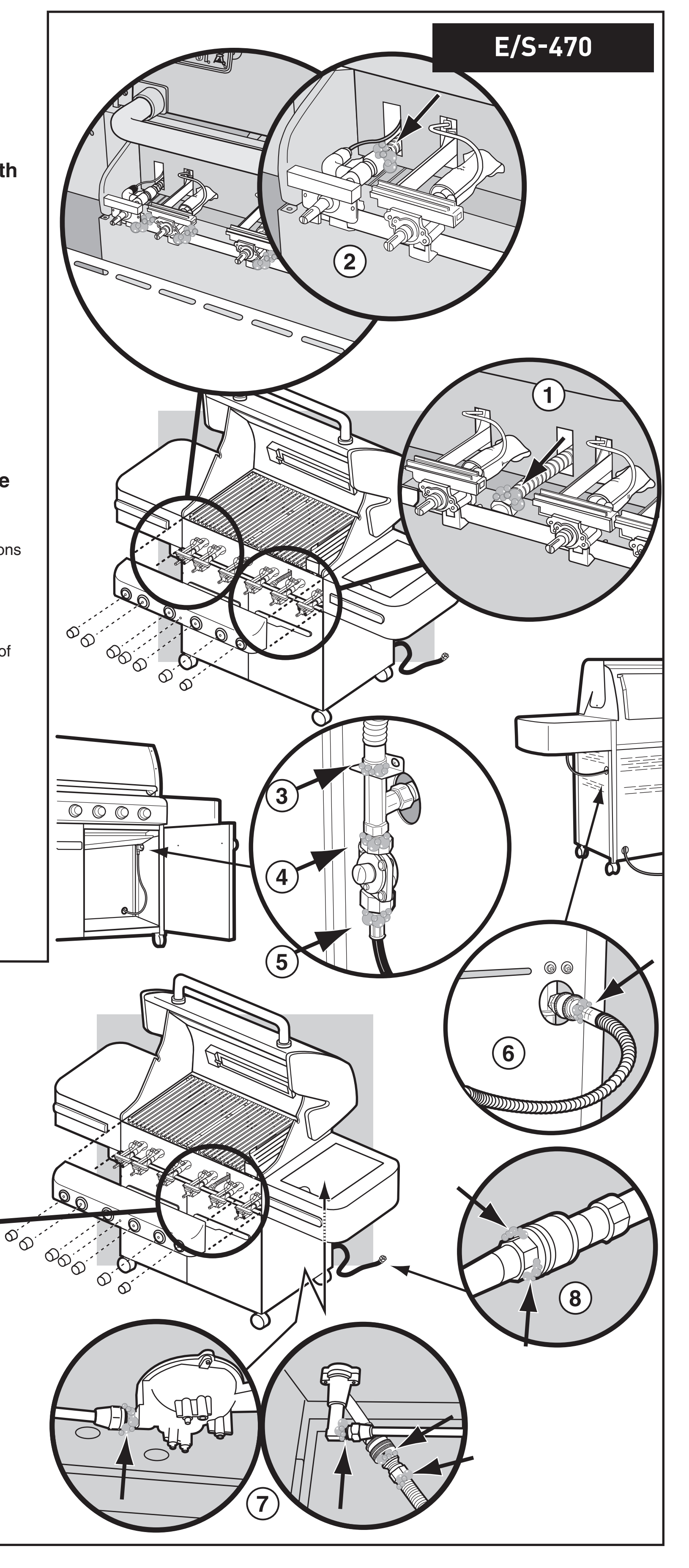
6) Bulk head to side burner hose connection.
7) Side burner hose to quick disconnect connection, side burner valve and orifice connections.
8) Hose to quick disconnect connection.
9) Valves to manifold connections.

⚠ **WARNING: If there is a leak at connections (6, 7, 8, or 9), turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site.**
Log onto www.weber.com®.

When leak checks are complete, turn gas supply off at the source and rinse connections with water.

REINSTALL CONTROL PANEL

Parts required: control panel, screws and burner control knobs.
Hook the top edge of the control panel onto the control panel brackets on either side of the front of the cooking box.
Line up screws with screw holes on both the control panel bracket and the frame.
Tighten screws.
Place corresponding control knobs onto the valve stems.



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**

SNAP IGNITION OPERATION

⚠ Always open the lid before igniting the burners

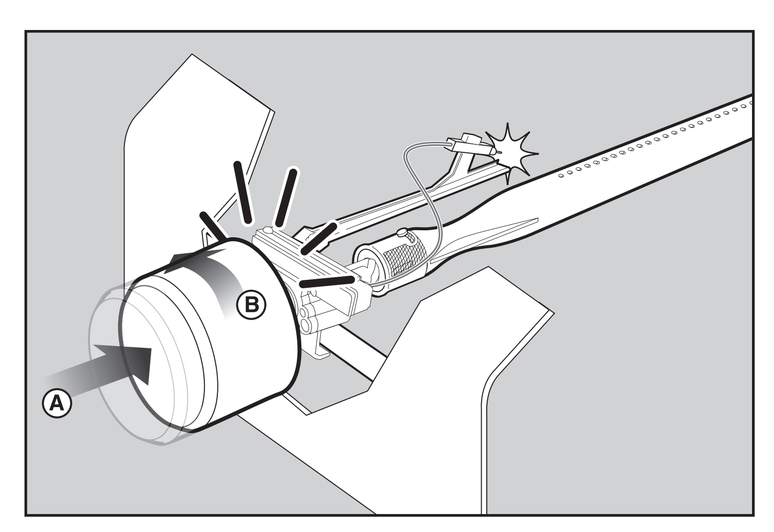
Each control knob has its own igniter electrode built in. To create a spark you must push the control knob in **(A)** and turn to "START/High" **(B)**.

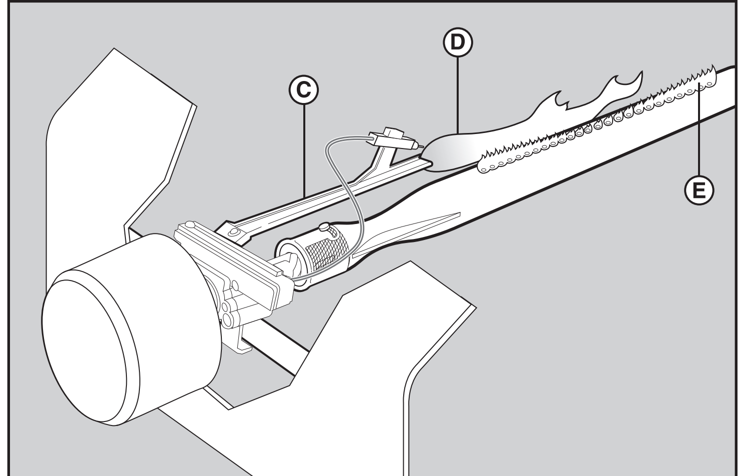
This action will generate gas flow and a spark to the burner lighting tube **(C)**. You will hear a "snap" from the igniter. You will also see a 3˝ - 5˝ orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner **(D)**.

Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the "snap". This will allow gas to flow completely down the burner tube **(E)** and insure ignition.

Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame. If burner does not light on first try, push control knob in and turn to OFF.Repeat lighting procedure a second time.

⚠ WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to "OFF" and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.





LIGHTING

Summary lighting instructions are inside the left hand cabinet door.

⚠ DANGER

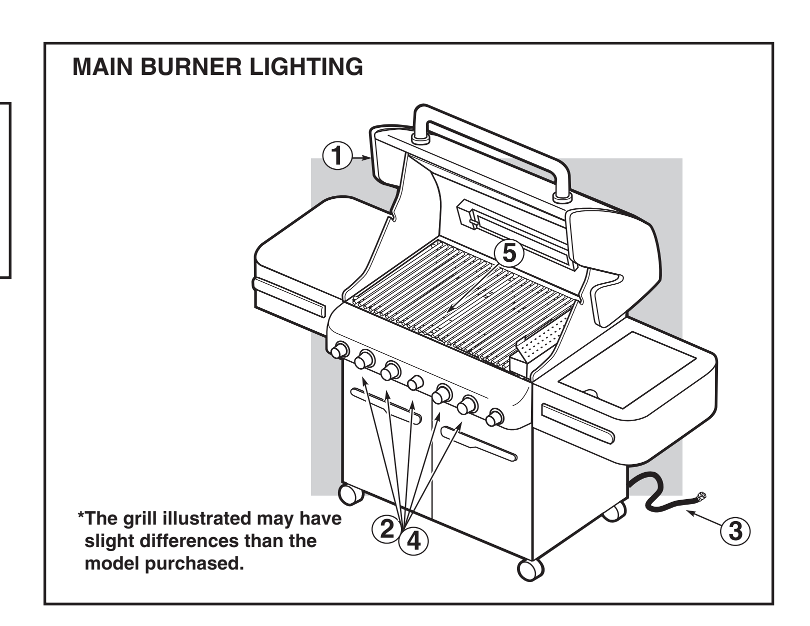
Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

MAIN BURNER SNAP IGNITION

Note: Each control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to "START/HI". This will ignite each individual burner.

⚠ WARNING: Check hose before each use of barbecue for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the barbecue. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

MAIN BURNER LIGHTING



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**

1) Open the lid.
2) Make sure all burner control knobs are turned to “OFF”. (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the “OFF” position.)
3) Turn on the gas supply at source.

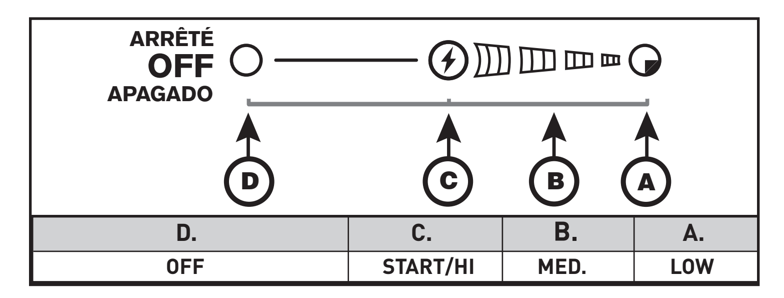
⚠ **WARNING: Do not lean over the open barbecue.**

4) Push the control knob in and turn to “START/HI” until you hear the igniter snap - continue to hold control knob in for two seconds. This action will spark the igniter, the burner lighting tube and then main burner.
5) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame. If burner does not light on first try, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time.

⚠ **WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to “OFF” and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.**

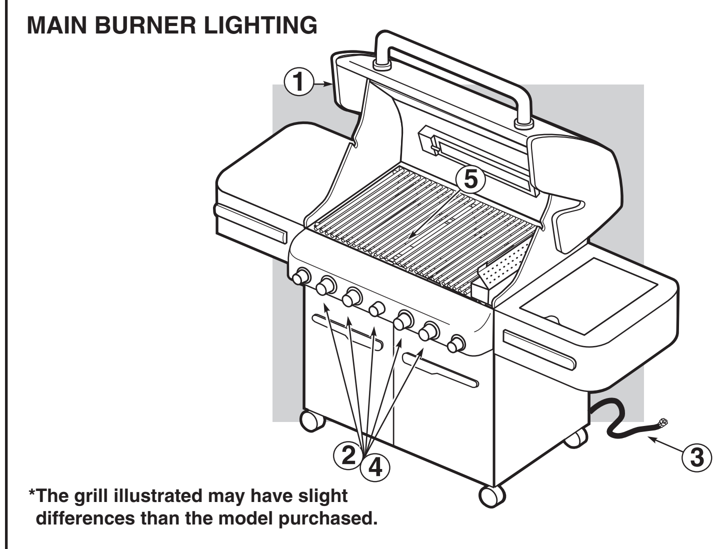
TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to “OFF” position. Turn gas supply off at the source.

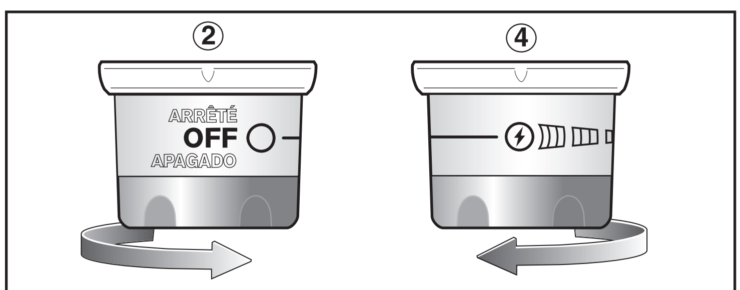


D.	C.	B.	A.
OFF	START/HI	MED.	LOW

MAIN BURNER LIGHTING



*The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.



MAIN BURNER MANUAL LIGHTING

⚠ **DANGER**

Failure to open the lid while igniting the barbecue’s burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

1) Open the lid.
2) Make sure all burner control knobs are turned to “OFF”. (Push each knob in and turn clockwise to ensure they are in the “OFF” position.)
3) Turn on the gas supply at source.
4) Put match in the match holder and strike match.

⚠ **WARNING: Do not lean over open barbecue.**

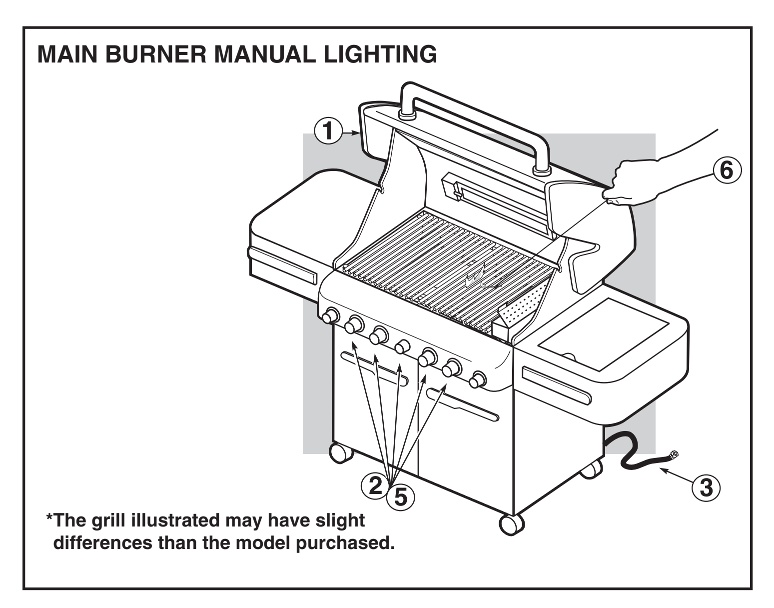
5) Insert match holder and lit match down through cooking grates and Flavorizer® bars to ignite the selected burner.
6) Push the control knob in and turn to “START/HI”.

⚠ **WARNING: If the burner does not light, turn burner control knob to “OFF” and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.**

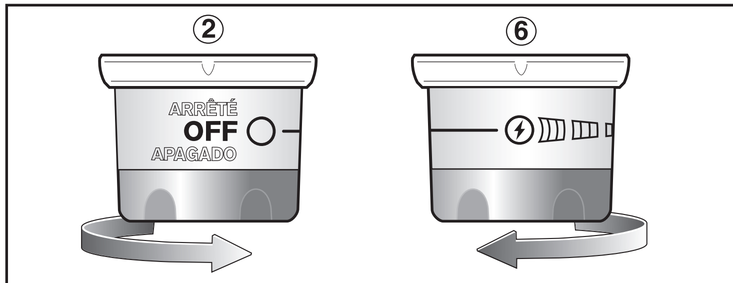
TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to “OFF” position. Turn gas supply off at the source.

MAIN BURNER MANUAL LIGHTING



*The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.



GRILLING METHODS

Note: If grill looses heat while cooking refer to the troubleshooting section of this manual.

You can adjust the individual burners as desired. The control settings are **START/HI**, **MEDIUM**, **LOW**, or **OFF**.

If burners go out during cooking, turn off all burners and wait 5 minutes before relighting.

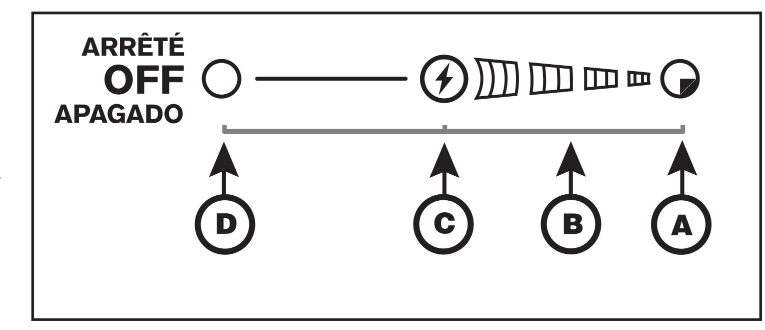
⚠ **WARNING: Check the bottom tray and catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the bottom tray.**

PREHEATING

Preheating the grill before grilling is important. Light your Summit® gas grill according to the instructions in this Owner's Manual. Turn all of the main burners to **Start/Hi**, close the lid, and preheat grill with the lid down until grill thermometer reaches 550ºF (260˚-288˚C).This is the recommended broiling temperature. This will take approximately 10 to 15 minutes, depending on outside temperatures.

COVERED COOKING

All grilling is done with the lid down to provide uniform, evenly circulated heat. With the lid closed, the Summit® gas grill cooks much like a convection oven. The thermometer in the lid indicates the cooking temperature inside the grill. All preheating and grilling is done with the lid down. No peeking — heat is lost every time you lift the lid.



D.	C.	B.	A.
OFF	START/HI	MED.	LOW

FLAVORIZER® SYSTEM

When meat juices drip from the food onto the specially angled Flavorizer® bars, they create smoke that gives foods an irresistible barbecued flavor. Thanks to the unique design of the burners, Flavorizer® bars and the flexible temperature controls, uncontrolled flare-ups are virtually eliminated, because YOU control the flames. Because of the special design of the Flavorizer® bars and burners, excess fats are directed through the funnel-shaped bottom tray into the grease catch pan.

The most important thing to know about grilling is which cooking method to use for a specific food, Direct or Indirect. The difference is simple: place the food directly over the fire, or arrange the fire on either side of it. Using the right method is the shortest route to great results—and the best way to ensure doneness safety.

DIRECT COOKING

The Direct Method, similar to broiling, means the food is cooked directly over the heat source. For even cooking, food should be turned once halfway through the grilling time. Use the Direct method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kabobs, sausages, vegetables, and more.

Direct cooking is also necessary to sear meats. Searing creates that wonderful crisp, caramelized texture where the food hits the grate. It also adds great color and flavor to the entire surface. Steaks, chops, chicken breasts, and larger cuts of meat all benefit from searing.

To sear meats, place them over Direct High heat for 2 to 5 minutes per side. Smaller pieces require less searing time. Usually after searing you finish cooking the food at a lower temperature. You can finish cooking fast-cooking foods by the Direct method; use the Indirect method for longer-cooking foods.

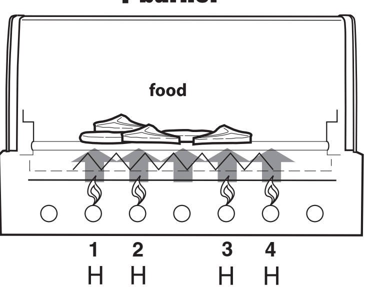
To set up your gas grill for Direct cooking, preheat the grill with all burners on "HI". Place food on the cooking grate, and then adjust all burners to the temperature noted in the recipe. Close the lid of the grill and lift it only to turn food or to test for doneness at the end of the recommended cooking time.

INDIRECT COOKING

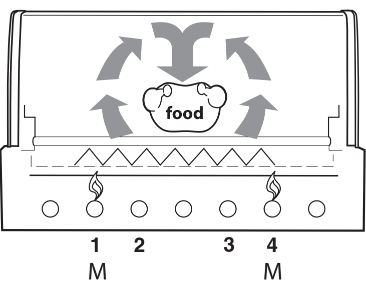
The Indirect Method is similar to roasting, but with the added benefits of that grilled texture, flavor, and appearance you can't get from an oven. To set up for Indirect cooking, gas burners are lit on either side of the food but not directly beneath it. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides, much like a convection oven, so there's no need to turn the food.

Use the Indirect method for foods that require 25 minutes or more of grilling time or that are so delicate that direct exposure to the flame would dry them out or scorch them. Examples include roasts, ribs, whole chickens, turkeys, and other large cuts of meat, as well as delicate fish fillets.

To set up your gas grill for Indirect cooking, preheat the grill with all burners on "HI". Then adjust the burners on each side of the food to the temperature noted in the recipe and turn off the burner(s) directly below the food. For best results, place roasts, poultry, or large cuts of meat on a roasting rack set inside a disposable heavy-gauge foil pan. For longer cooking times, add water to the foil pan to keep drippings from burning. The drippings can be used to make gravies or sauces.



Direct Method
Food is placed on the area of the cooking grates directly over the lit burners.



Indirect Method
Food is placed on the area of the cooking grates between the lit burners.

GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS

- Always preheat the grill before cooking. Set all burners on “HI” heat and close lid; heat for 10 minutes, or until thermometer registers 500˚-550˚F (260˚-288˚C).
- Sear meats and cook with the lid down for perfectly grilled food every time.
- Grilling times in recipes are based on 70˚F (20˚C) weather and little or no wind. Allow more cooking time on cold or windy days, or at higher altitudes. Allow less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling times can vary because of the weather, or the amount, size and shape of the food being grilled.
- The temperature of your Summit® gas grill may run hotter than normal for the first few uses.
- Grilling conditions may require the adjustment of the burner controls to attain the correct cooking temperatures.
- In general, large pieces of meat will require more cooking time per pound than small pieces of meat. Foods on a crowded cooking grate will require more cooking time than just a few foods. Foods grilled in containers, such as baked beans, will require more time if grilled in a deep casserole rather than a shallow baking pan.
- Trim excess fat from steaks, chops and roasts, leaving no more than a scant ¼ inch (6.4mm) of fat. Less fat makes cleanup easier, and is a virtual guarantee against unwanted flare-ups.
- Foods placed on the cooking grate directly above burners may require turning or moving to a less hot area.
- Use tongs rather than a fork for turning and handling meats to avoid losing natural juices. Use two spatulas for handling large whole fish.
- If an unwanted flare-up should occur, turn all burners off and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames subside, relight the grill. NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.
- Some foods, such as a casserole or thin fish fillets, will require a container for grilling. Disposable foil pans are very convenient, but any metal pan with ovenproof handles can also be used.
- Always be sure the bottom tray and grease catch pan are clean and free from debris.
- Do not line the funnel-shaped bottom tray with foil. This could prevent the grease from flowing into the grease catch pan.
- Using a timer will help to alert you when “well-done” is about to become “over-done.”

LIGHTING THE SIDE BURNER

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

⚠ WARNING: Check hose before each use of barbecue for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the barbecue. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

1) Open the side burner lid.
2) Check that the side burner valve is turned off (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the “OFF” position), turn all burners not being used to the “OFF” position (push in and turn clockwise).
3) Turn the gas supply valve on.
4) Push down and turn the side burner control valve to “HI”.
5) Press the igniter button several times so it clicks each time.

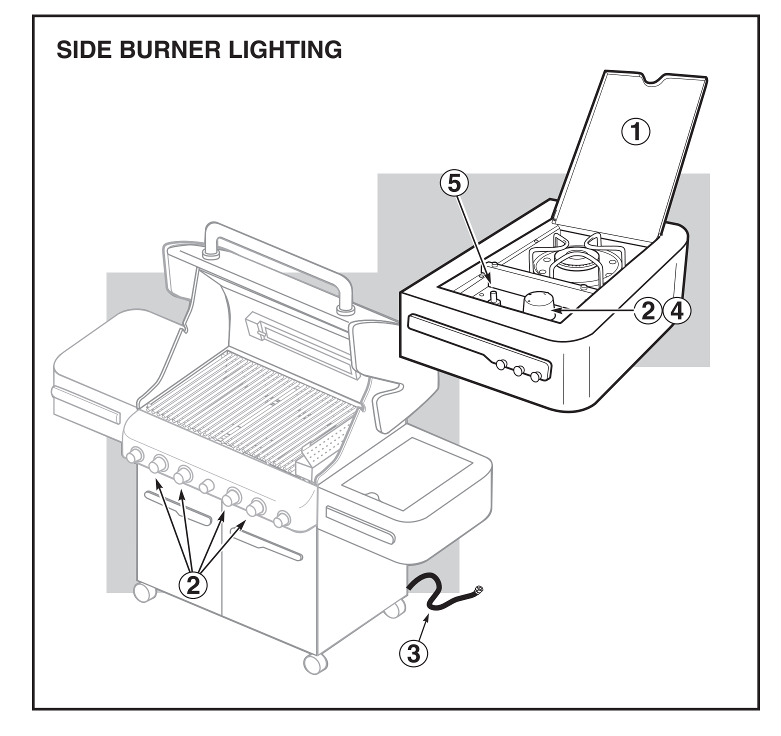
⚠ CAUTION: Side burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ WARNING: If the side burner does not light in five (5) seconds:

a) Turn off the side burner control valve, main burners and gas supply at source.

b) Wait 5 minutes to let the gas clear before you try again, or try lighting with a match (see “Manually Lighting the Side Burner”).

SIDE BURNER LIGHTING



MANUALLY LIGHTING THE SIDE BURNER

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the side burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the side burner does not light, may result in an explosive flare-up that can cause serious bodily injury or death.

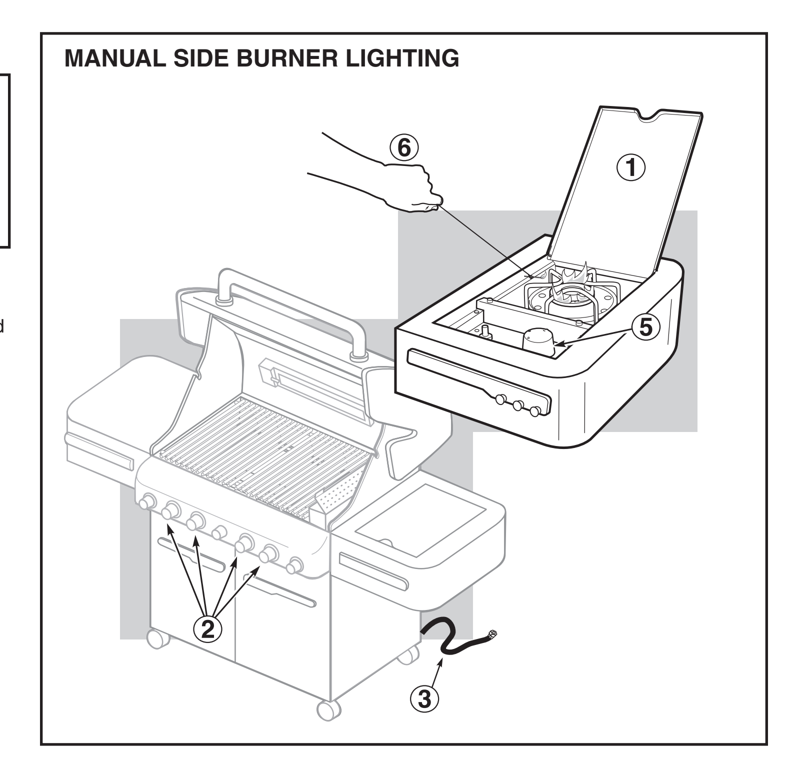
1) Open the side burner lid.
2) Check that the side burner valve is turned off (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position), turn all burners not being used to the "OFF" position (push in and turn clockwise).
3) Turn the gas supply valve on.
4) Put match in a match holder and strike match.
5) Hold match holder and lit match by either side of the side burner.
6) Push down and turn the side burner control valve to "HI".

⚠ CAUTION: Side burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ WARNING: If the side burner does not light in five (5) seconds:

a) Turn off the side burner control valve, main burners and gas supply at source.

b) Wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.



USING THE SEAR STATION™

Your Weber® gas barbecue includes a sear burner for searing meats such as steak, poultry parts, fish, and chops).

Searing is a direct grilling technique which browns the surface of the food at a high temperature. By searing or browning both sides of the meat you will create a more desirable flavor by caramelizing the food surface. Searing will also enhance appearance of the meat with sear marks from the cooking grates. This along with the contrast of textures and flavors can make food more interesting to the palate

The Sear Station™ burner has an on or off control setting that works with the two adjacent main burners. With the sear and adjacent burners you can effectively sear meats while using other cooking areas for grilling with moderate heat.

TO USE THE SEAR STATION™

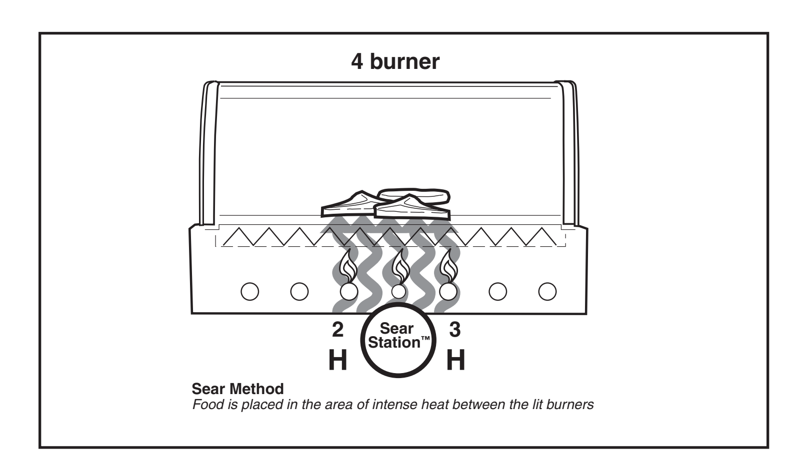
Before searing you should turn all of the main burners on HI for 15 minutes to preheat the grill. Note: Always grill with the lid closed to allow for maximum heat and to avoid flare ups.

Once the grill is preheated, turn the outer burners off or down to low. Leave the center two burners on HI and ignite the Sear Station Burner (See Sear Station™ lighting Instructions).

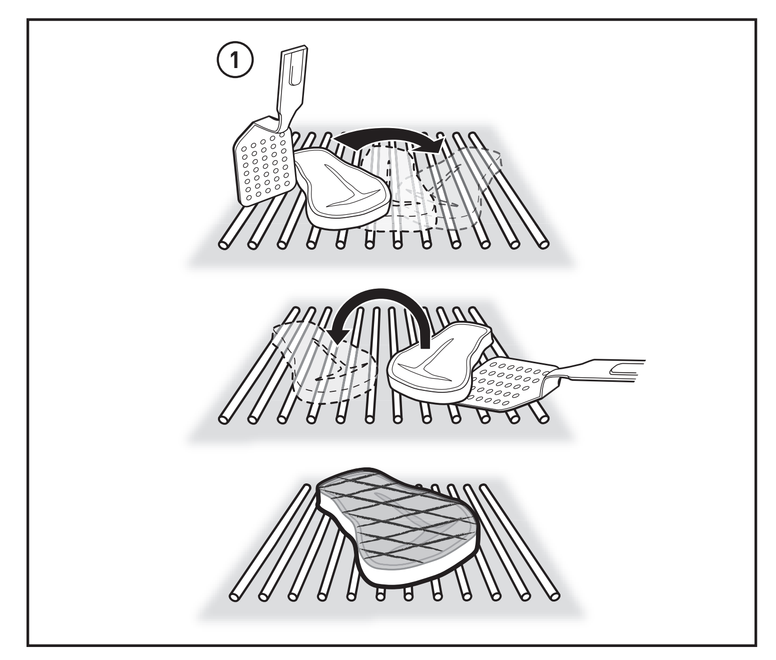
Place the meat directly over the Sear Station™. You will Sear each side anywhere from 1 to 4 minutes, depending on the type of meat and thickness. You may turn the food a quarter turn to make crossing sear marks **(1)** before you sear the other side in the same manner.

Once you are done searing you can finish grilling by moving the meat to a more moderate heat over the outside burners to achieve the desired doneness.

As you gain experience in using your Sear Station™, we encourage you to experiment with different searing times to find results that work best for your taste.



Sear Method
Food is placed in the area of intense heat between the lit burners



SEAR STATION™ BURNER LIGHTING

Summary lighting instructions are inside the left hand cabinet door.

> ⚠ **DANGER**
> **Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.**

The Sear Station™ burner has an on or off control setting. To ignite the Sear Station™ burner you must first ignite the two adjacent main burners.

ADJACENT MAIN BURNER SNAP IGNITION

Note: Each main burner control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to "START/HI". This will ignite each individual burner.

⚠ **WARNING: Check hose before each use of barbecue for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the barbecue. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.**

1) Open the lid.
2) Make sure all burner control knobs are turned off. (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position.)
3) Turn the cylinder on by turning the cylinder valve counterclockwise.

⚠ **WARNING: Do not lean over the open barbecue.**

4) Ignite each adjacent Sear Station™ main burner. Push the control knob in and turn to "START/HI" until you hear the igniter snap - continue to hold control knob in for two seconds. This action will spark the igniter, the burner lighting tube and then main burner.
5) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame. If burner does not light on first try, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time.

To ignite the Sear Station™ burner continue with Step 6.

Sear Burner Lighting: *Ignition by an adjacent ignited Main Burner.*

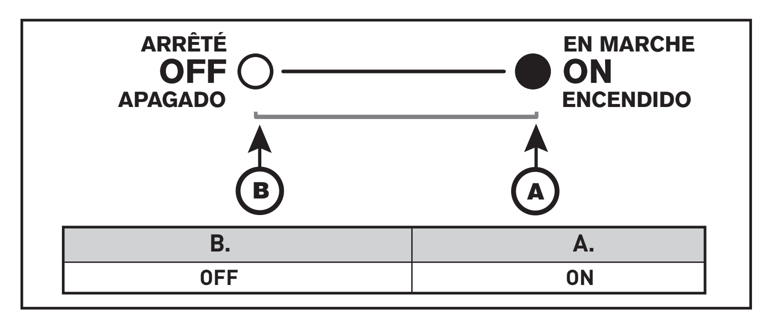
6) Turn -Sear Station™ burner control knob to the ON position.
7) Verify burner ignition by visual inspection of a flame.

⚠ **WARNING: If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control OFF, wait 5 minutes, and repeat steps 6 & 7, or see Match Lighting instructions.**

⚠ **WARNING: If the burner still does not light, turn the burner control knob to "OFF" and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.**
Note: See Maintenance for burner removal and cleaning procedure.

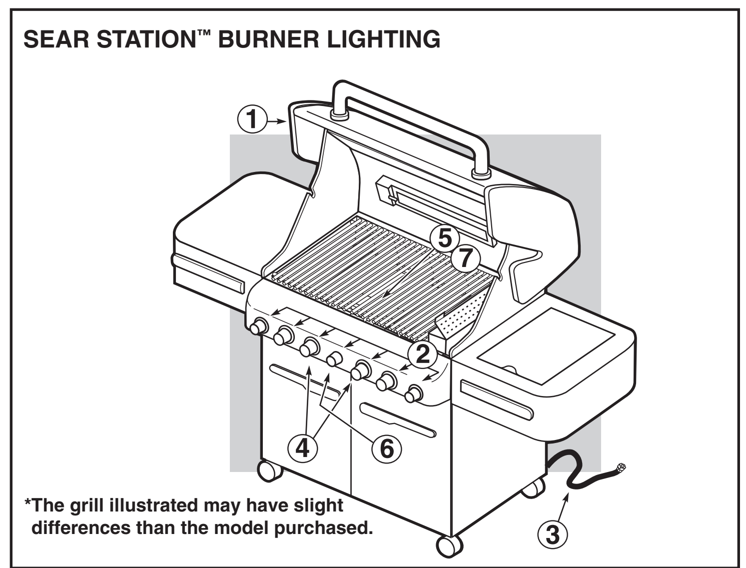
TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to "OFF" position. Turn gas supply off at the source.

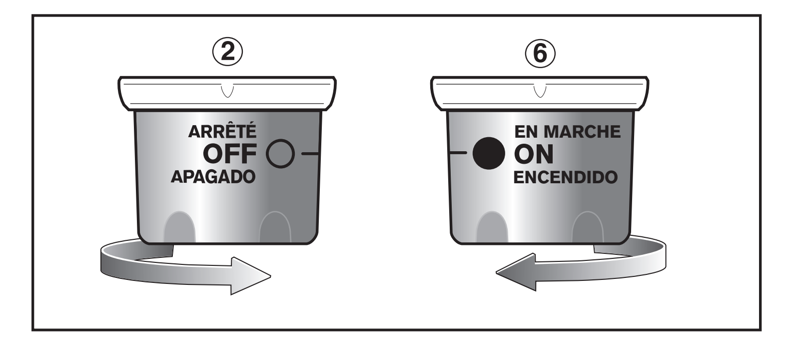


B.	A.
OFF	ON

SEAR STATION™ BURNER LIGHTING



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**



SEAR STATION™ BURNER MANUAL LIGHTING

⚠ DANGER
Failure to open the lid while igniting the barbecue's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the barbecue does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

The Sear Station™ burner has an on or off control setting. To ignite the Sear Station™ burner you must first ignite the two adjacent main burners.

ADJACENT MAIN BURNER SNAP IGNITION

Note: Each main burner control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to "START/HI". This will ignite each individual burner.

1) Open the lid.
2) Verify each adjacent Sear Station™ main burner is lit by visual inspection of a flame.
3) Put match in the match holder and strike match.

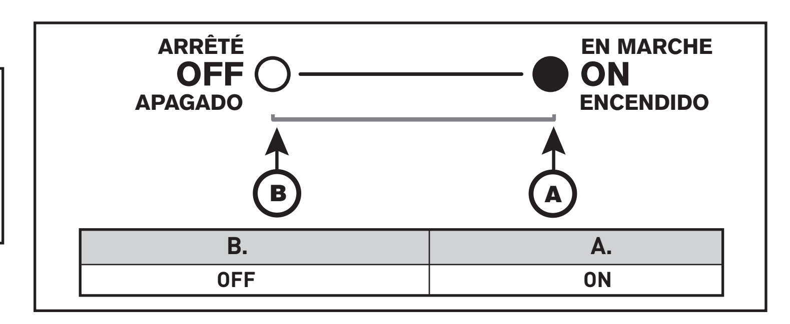
⚠ WARNING: Do not lean over open barbecue.

4) Insert match holder and lit match down through cooking grates and Flavorizer® bars to ignite the Sear Station™ burner.
5) Push the Sear Station™ control knob in and turn to the ON position.

⚠ WARNING: If the burner does not light, turn the burner control knob to "OFF" and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.
Note: See Maintenance for burner removal and cleaning procedure.

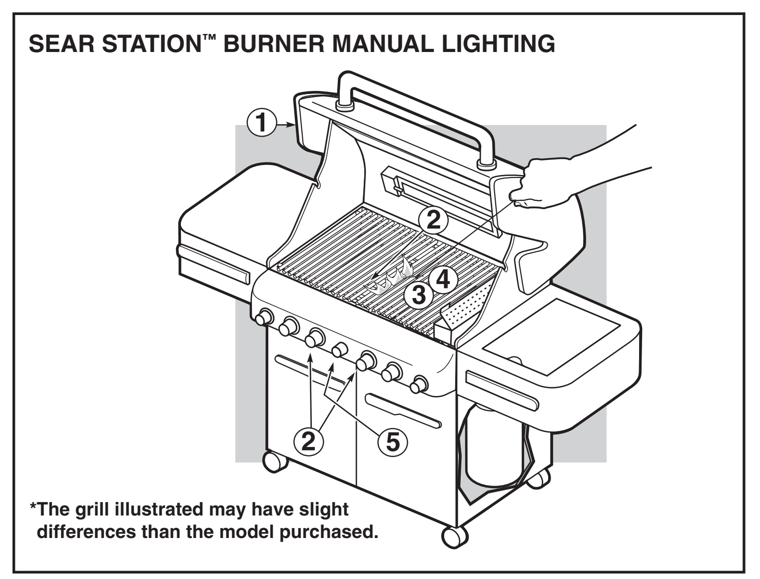
TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to "OFF" position. Turn gas supply off at the source.



B.	A.
OFF	ON

SEAR STATION™ BURNER MANUAL LIGHTING



*The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.

USING THE SMOKER

The smoker uses presoaked wood chips. For best results with faster cooking foods like steaks, burgers and chops, etc., we recommend using finer wood chips because they ignite and create smoke faster. For longer cooking foods such as roasts, chicken and turkeys, etc., we recommend using larger wood chunks because they ignite slowly and provide smoke for a longer period of time. As you gain experience in using your smoker, we encourage you to experiment with different combinations of wood chips and chunks to find the smoke flavor that best suits your taste.

TO USE THE SMOKER

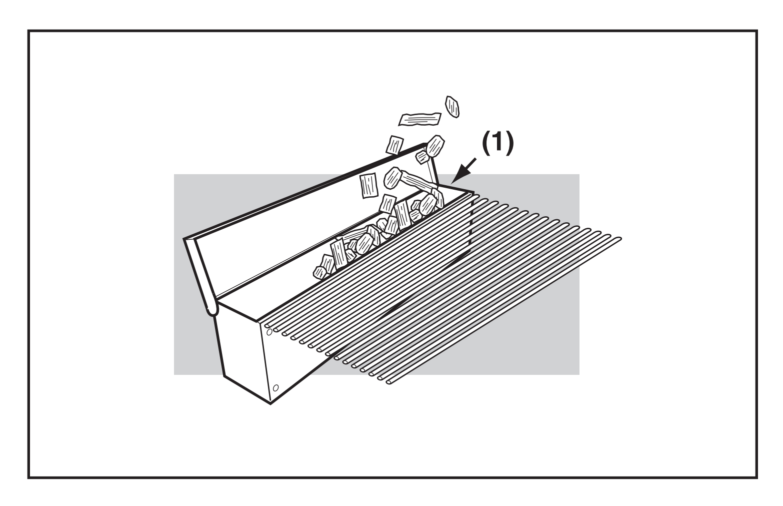
As a starting point, soak wood chips in water for at least 30 minutes before using. (Wet wood will produce more smoke flavor.) Place a handful of wood chips or a few larger chunks in the bottom of the smoker body **(1)**. As you gain experience in smoking, increase or decrease the amount of wood to suit your taste.

Note: Always grill with the lid closed to allow the smoke to fully penetrate the food.
Light the smoker burner by following the instructions for Lighting The Smoker Burner After wood starts to smolder turn control knob to "LOW".

Smoke will start in approximately 10 minutes and last as long as 45 minutes. If you require more smoke flavor, refill the smoker with wood chips and /or chunks. Keep the lid of the grill closed while cooking.

Note: After refilling smoker, smoke will take about 10 to 15 minutes to start again. The smoker may be used to enhance meat, poultry and fish recipes. Cook with the lid down according to the times indicated in charts or recipes.

⚠ DANGER
Do not use any flammable fluid in the smoker to ignite the wood. This will cause serious bodily injury.



CLEANING THE SMOKER

Before each use, empty the smoker of ash to allow proper air flow.
Note: Smoking will leave a "smoke" residue on the surface of the smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the smoker. To a lesser degree a "smoke" residue will accumulate on the inside of your gas grill. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your gas grill.

LIGHTING THE SMOKER BURNER

⚠ **DANGER**

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

SMOKER BURNER SNAP IGNITION

Note: The control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to "START/HI". This will ignite the smoker burner.

⚠ **WARNING: Check hose before each use of grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.**

1) Open the grill lid.
2) Open smoker box lid.
3) Fill smoker with water soaked wood chunks or chips.
4) Make sure that all burner control knobs not being used are turned to "OFF". (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position).
5) Turn on the gas at source.

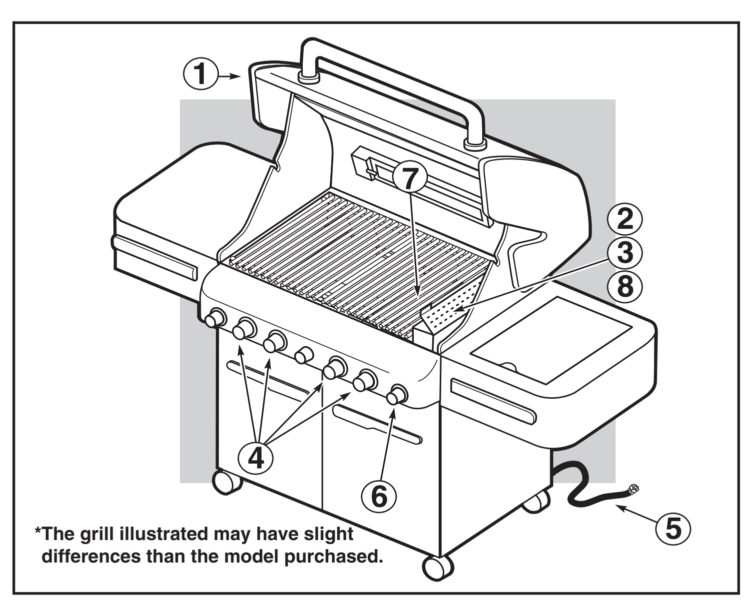
⚠ **WARNING: Do not lean over the open grill while lighting.**

6) Push the control knob in and turn to "START/HI" until you hear the igniter snap - continue to hold control knob in for two seconds. This action will spark the igniter, the burner lighting tube and then main burner.
7) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates. You should see a flame. If burner does not light on first try, push control knob in and turn to OFF. Repeat lighting procedure a second time

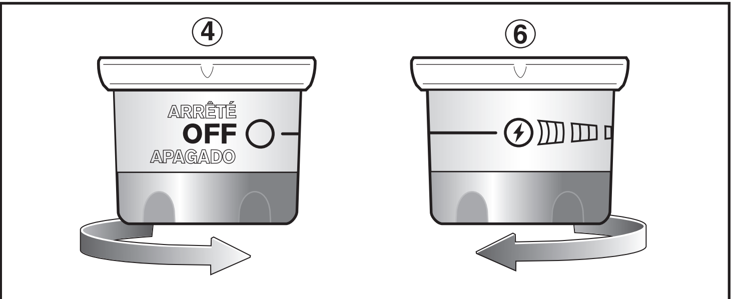
⚠ **DANGER**

If the smoker burner does not light, turn the burner control knob to "OFF" and wait 5 minutes to let the gas clear before attempting to light.

8) Close smoker cover after wood starts to smolder and turn control knob to "LOW".



*The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.



TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to "OFF" position. Turn gas supply off at the source.

MANUALLY LIGHTING THE SMOKER BURNER

1) Open the lid.

> ⚠ **DANGER**
>
> **Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.**

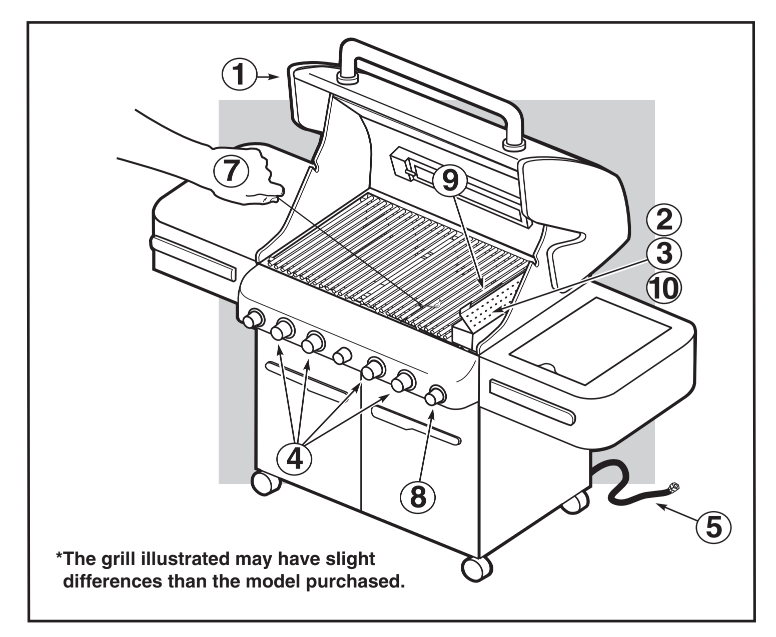
2) Open smoker box lid
3) Fill smoker with water soaked wood chunks or chips.
4) Make sure that all burner control knobs not being used are turned to "OFF". (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position.)
5) Turn on the gas at source.
6) Put a match in the match holder and strike the match.
7) Insert match holder and lit match down through cooking grates and Flavorizer® bars to ignite smoker burner.

⚠ **WARNING: Do not lean over the open grill while lighting**.

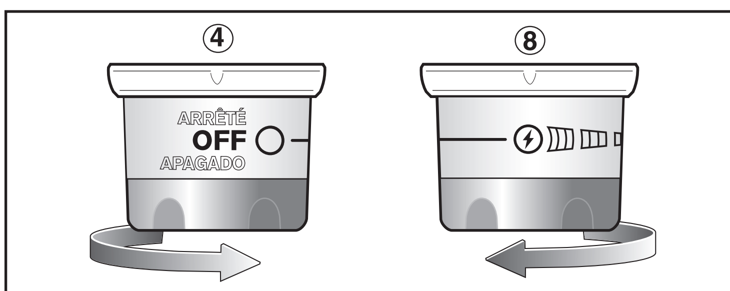
8) Push smoker burner control knob in and turn to "START/HI".
9) Check that the burner is lit by looking down through the cooking grate.

> ⚠ **DANGER**
>
> **If the smoker burner does not light, turn the burner control knob to "OFF" and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.**

10) Close smoker cover after wood starts to smolder and turn control knob to "LOW".



*The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.



TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to "OFF" position. Turn gas supply off at the source.

USING THE ROTISSERIE

Note: Before using your rotisserie, measure your food at the widest point. If it exceeds 9½" (241.8mm), it is too large to fit the rotisserie. If it is too large, food can be prepared using a roast holder and the Indirect Cooking Method.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ **WARNINGS**

- **Read all instructions before using your rotisserie.**
- **This rotisserie is for outdoor use only.**
- **Remove motor and store in a dry place when not in use.**
- **Do not touch hot surfaces. Use barbecue mitts.**
- **This rotisserie is not for use by children.**
- **To protect against electrical hazards do not immerse cord, plugs, or motor in water or other liquids.**
- **Unplug the motor from outlet when not in use or before cleaning.**
- **Do not use rotisserie for other than intended use.**
- **Make sure motor is off before placing it on the motor bracket.**
- **Do not operate the rotisserie motor with a damaged cord or plug.**
- **Do not operate the rotisserie motor if it should malfunction.**
- **The rotisserie motor is equipped with a three prong (grounding) power cord for your protection against shock hazard.**
- **The power cord should be plugged directly into a properly grounded three prong receptacle. If use of an extension cord is required, be sure that it is a minimum 16 AWG(1.3mm), 3-wire, well insulated cord marked for OUTDOOR USE ONLY and properly grounded.**
- **When using an extension cord, make sure it is not in contact with a hot or sharp surface.**
- **Outdoor extension cords should be marked with the letters "W-A" and a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances".**
- **Do not cut or remove the grounding prong from the rotisserie motor power cord.**
- **Do not let cord hang over any sharp edge or hot surface.**
- **Do not expose to rain.**

- **To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.**
- **A short power cord is supplied to reduce the risk of tripping over the cord. Extension cords may be used, but caution must be taken to prevent tripping over the cord.**
- **In absence of local codes the rotisserie motor must be grounded electrically in accordance with the National Electric Code, ANSI / NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.**

⚠ **WARNING: Setup up the rotisserie with food before lighting rotisserie burner.**

OPERATING

1) Remove rotisserie shaft from grill. Remove one spit fork.
2) Push the rotisserie shaft through the center of the food.
3) Slide the spit fork onto the shaft. Insert the tines of both spit forks into the food. The food should be centered on the shaft. Tighten the spit fork screws
4) Place the motor in the bracket, slide to lock.
5) Insert the pointed end of the rotisserie shaft into the motor. Place the handle end of the rotisserie onto the support rollers.
6) The rotisserie shaft should rotate so that the heavy side of the meat or poultry rotates down to the bottom. Large cuts may require the removal of the cooking grates and warming rack to allow full rotation of the shaft. Remount the food if necessary for better balance.
7) Turn the motor on.

COOKING

- Meats (except poultry and ground meat) should be brought to room temperature before cooking. (20 to 30 minutes should be adequate for most foods. If frozen defrost completely before cooking.)
- Tie meat or poultry with a string, if necessary, to make the shape as uniform as possible before putting it on the spit.
- Remove cooking grates and warming rack to allow food to turn freely.
- Follow lighting instructions for rotisserie burner on next page.
- Set rotisserie burner on medium-high based on outside air temperatures.
- Place food within area of burner.
- If you wish to save drippings for gravy, place a drip pan directly under the food on top of the Flavorizer® bars.
- Food preparation steps are the same for rotisserie cooking as for regular cooking.
- All cooking is done with the lid closed.
- If foods are too heavy or are irregular shapes, they may not rotate well and should be cooked by the Indirect Method without using the rotisserie.
- Smoker can be used in conjunction with rotisserie for more smoke flavor.

Note: When using the rotisserie burner, grill thermometer will not reflect the temperature inside the cooking box.

LIGHTING THE ROTISSERIE BURNER

ROTISSERIE BURNER SNAP IGNITION

Note: Each control knob snap igniter creates a spark from the igniter electrode to the burner lighting tube. You generate the energy for the spark by pushing in the control knob and turning to "START/HI". This will ignite each individual burner.

⚠ ATTENTION: READ BEFORE LIGHTING ROTISSERIE BURNER

After a period of non-use, before lighting the Rotisserie Burner, a few seconds must pass for the gas supply line to fill.
When using the snap igniter you will see a flash of flames moving from left to right across the Rotisserie Burner surface, the Rotisserie Burner is not lit until the entire ceramic surface is aflame.
At this point, start a count of 20 seconds before releasing the Rotisserie Burner control knob.
The Rotisserie Burner surface will glow red once the burner is fully ignited.

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

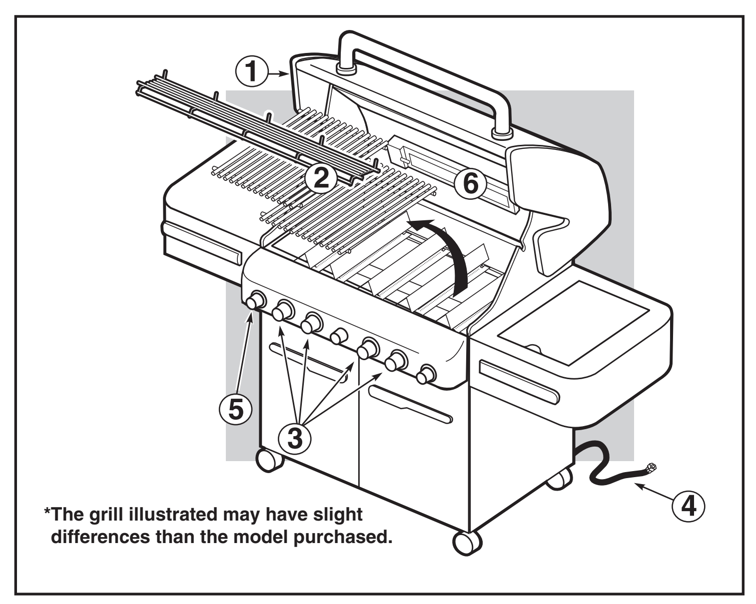
⚠ CAUTION: The Rotisserie Burner flame may be difficult to see on a bright sunny day.

⚠ WARNING: Check hose before each use of grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only a Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

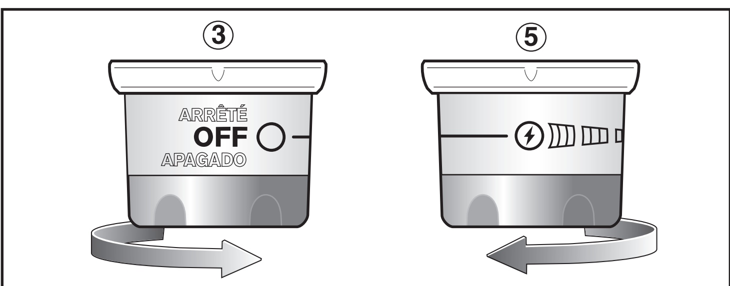
1) Open the lid.
2) Remove the warming rack and the cooking grates from the cookbox.
3) Make sure all burner control knobs are turned to "OFF". (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the "OFF" position.)
4) Turn on the gas at source.

⚠ WARNING: Do not lean over the open grill.

5) Push the control knob in and turn to "START/HI". This action will spark the igniter and light the Rotisserie Burner. Continue to use the snap igniter until the Rotisserie Burner has ignited. Release the control knob.
6) Check that the burner is lit by looking for the rotisserie burner to glow red.



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**



⚠ WARNING: If the rotisserie burner does not light, turn the burner control knob to "OFF" and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again or try to light with a match.

Note: When using the rotisserie with the lid closed, only light two of the main burners on each side of the food (See Grilling Methods-Indirect Cooking). Check your food periodically to prevent over cooking on the outside. Turn off the rotisserie burner once the food has browned to the desired color. Finish cooking on Indirect heat.

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to "OFF" position. Turn gas supply off at the source.

MANUALLY LIGHTING THE ROTISSERIE BURNER

⚠ ATTENTION: READ BEFORE LIGHTING ROTISSERIE BURNER

After a period of non-use, before lighting the Rotisserie Burner, a few seconds must pass for the gas supply line to fill. When holding a match to the rotisserie burner you will see a flash of flames moving from left to right across the Rotisserie Burner surface, the Rotisserie Burner is not lit until the entire ceramic surface is aflame. At this point, start a count of 20 seconds before releasing the Rotisserie Burner control knob. The Rotisserie Burner surface will glow red once the burner is fully ignited.

⚠ DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

⚠ CAUTION: The Rotisserie Burner flame may be difficult to see on a sunny day.

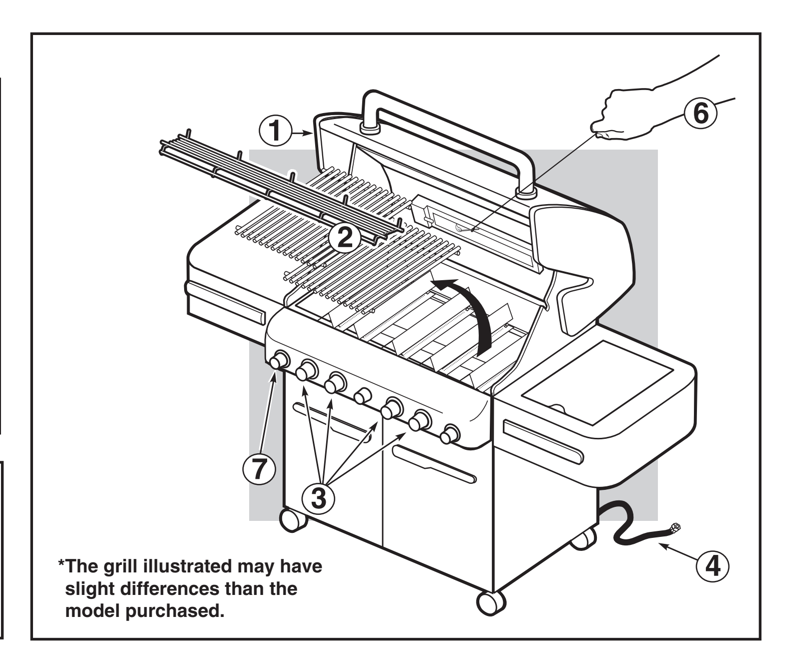
⚠ WARNING: Check hose before each use of grill for nicks, cracking, abrasions or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only a Weber® authorized replacement hose. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

1) Open the lid.
2) Remove the warming rack and the cooking grates from the cookbox.
3) Make sure all burner control knobs are turned to “OFF”. (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the “OFF” position.)
4) Turn on the gas at source.
5) Put a match in the match holder and strike the match.
6) Hold match holder and lit match by right side of rotisserie burner.

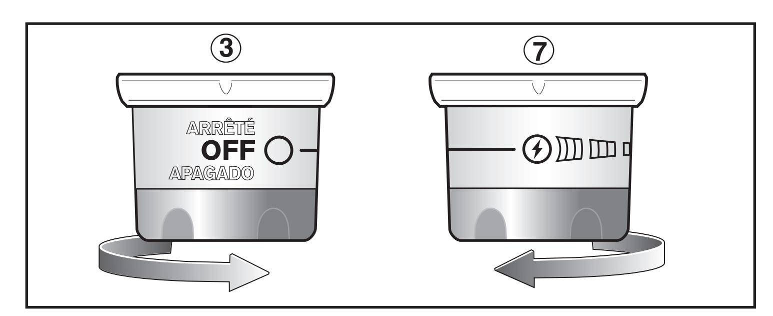
⚠ WARNING: Do not lean over the open grill.

7) Push rotisserie burner control knob down and turn to “START/HI”. Continue to hold the control knob down until twenty (20) seconds after the burner has ignited.
8) Check that the burner is lit by looking for the rotisserie burner to glow red.

⚠ WARNING: If the rotisserie burner does not light, turn the burner control knob to “OFF” and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.



***The grill illustrated may have slight differences than the model purchased.**



Note: When using the rotisserie with the lid closed, only light two of the main burners under the food (See Grilling Methods-Indirect Cooking). Check your food periodically to prevent over cooking on the outside. Turn off the rotisserie burner once the food has browned to the desired color. Finish cooking on Indirect heat.

TO EXTINGUISH

Push in and turn each burner control knob clockwise to “OFF” position. Turn gas supply off at the source.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	CURE
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas (This is normal for the burner lighting tube).	Inspect Spider/Insect Screens for possible obstructions. (Blockage of holes.)	Clean Spider/Insect Screens. (See Section "Annual Maintenance")
Symptoms: **Burner does not light, or flame is low in "HI" position.**	Is fuel hose bent or kinked?	Straighten fuel hose.
	Does Burner light with a match?	If you can light Burner with a match, then check the Crossover® ignition system.
	Did you use the snap igniter several times until the main burner lit (See Lighting Instructions)?	Make sure to hold the control knob in for two seconds after snapping the igniter and seeing the orange flame from the burner lighting tube.
	Does the igniter work (Do you see a spark when you repeatedly use the snap igniter?	Try manually lighting the burner (refer to "Main Burner Manual Lighting"). Call customer service.
Experiencing flare-ups:	Are you preheating barbecue in the prescribed manner?	All burners on HI for 10 to 15 minutes for preheating.
	Are the cooking grates and Flavorizer® bars heavily coated with burned-on grease?	Clean thoroughly. (See Section "Cleaning")
⚠ CAUTION: Do not line the bottom tray with aluminum foil.	Is the bottom tray "dirty" and not allowing grease to flow into catch pan?	Clean bottom tray.
Burner flame pattern is erratic. Flame is low when burner is on "HI". Flames do not run the whole length of the burner tube.	Are burners clean?	Clean burners. (See Section "Maintenance".)
Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)	The lid is porcelain enamel or stainless steel, not paint. It cannot "peel". What you are seeing is baked on grease that has turned to carbon and is flaking off. **THIS IS NOT A DEFECT.**	Clean thoroughly. (See Section "Cleaning".)
Cabinet doors are not aligned.	Check the adjustment pin on the bottom of each door.	Loosen adjustment nut/s. Slide door/s until aligned. Tighten nut.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.		

SIDE BURNER MAINTENANCE

PROBLEM	CHECK	CURE
Side Burner does not light.	Is gas supply off?	Turn supply on.
Flame is low in "HI" position	Is the fuel hose bent or kinked?	Straighten hose.
Push button ignition does not work.	Does burner light with a match?	If match lights burner, check igniter (see below).
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.		

SIDE BURNER TROUBLESHOOTING

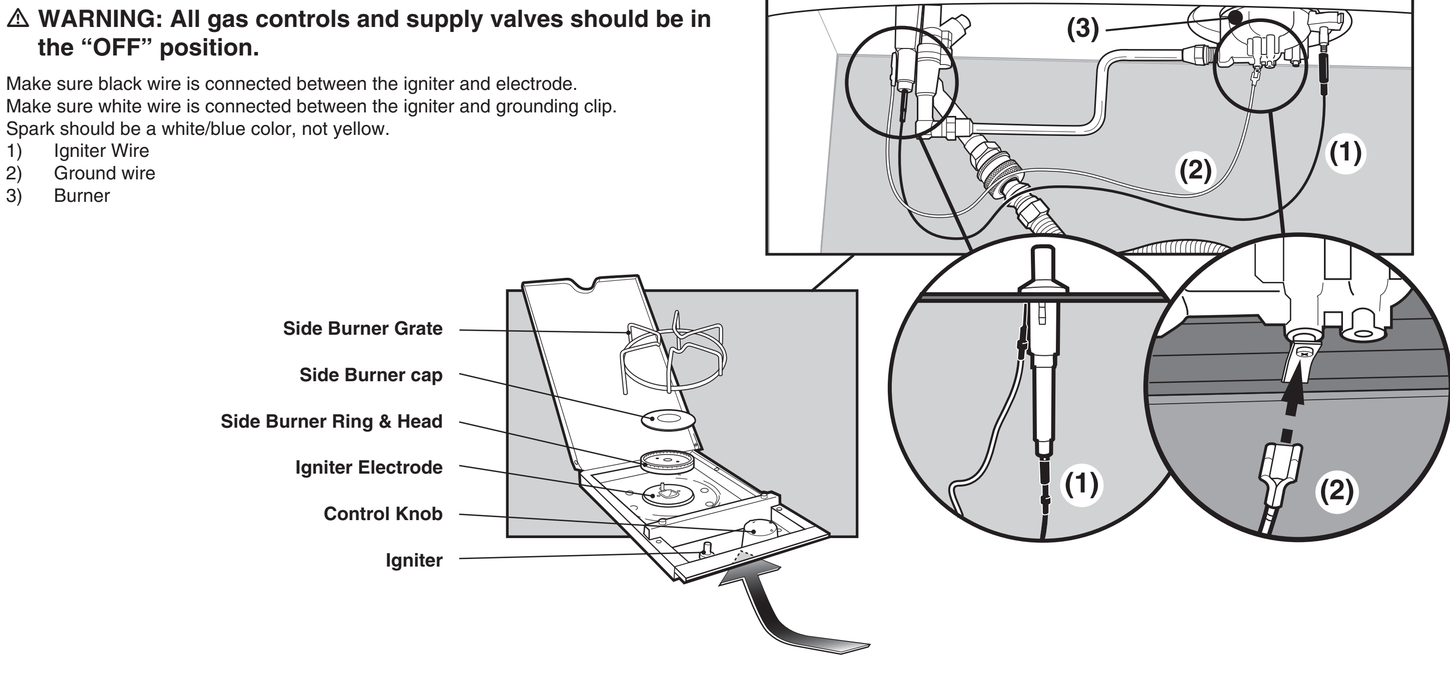
SIDE BURNER MAINTENANCE



⚠ **WARNING: All gas controls and supply valves should be in the “OFF” position.**

Make sure black wire is connected between the igniter and electrode.
Make sure white wire is connected between the igniter and grounding clip.
Spark should be a white/blue color, not yellow.

1) Igniter Wire
2) Ground wire
3) Burner



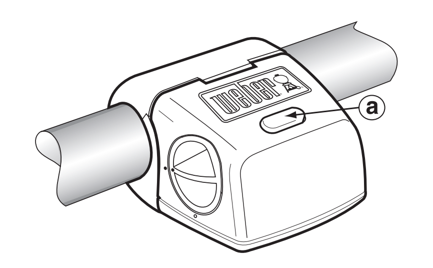
ROTISSERIE TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	CURE
Rotisserie burner does not light.	Did you hold the burner control knob in and hold in for 20 seconds until after burner ignited?	Try to relight burner by holding burner control knob in and continue holding in until 20 seconds after burner has ignited.
	Did you wait to see the entire ceramic surface become alight before counting 20 seconds?	When relighting burner by holding burner control knob in, wait to see the entire ceramic surface become alight before counting 20 seconds?
	Did you repeatedly use the snap ignition until the burner ignited?	After waiting five minutes for gas to clear, try repeatedly using the snap igniter until the burner ignites (refer to “Lighting the Rotisserie Burner”).
	Does the igniter work (Do you see a spark when you repeatedly use the snap igniter?	Try manually lighting the burner (refer to “Lighting the Rotisserie Burner”). Call customer service.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.		

SEAR BURNER TROUBLESHOOTING

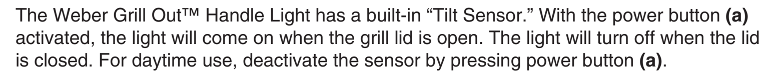
PROBLEM	CHECK	CURE
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas (This is normal for the burner lighting tube).	Inspect Spider/Insect Screens for possible obstructions. (Blockage of holes.)	Clean Spider/Insect Screens. (See Section "Annual Maintenance")
Sear Station burner does not light.	Did you ignite the two adjacent main burners (See Sear Station burner lighting instructions for safe lighting procedure)	Verify adjacent main burner ignition by visual inspection of a flame. ⚠ **WARNING: If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control OFF, wait 5 minutes** *to let the gas clear before you try again*
	Does Burner light with a match?	If you can light Burner with a match, then check the Crossover® Channel on the sear burner. (*See Maintenance for burner removal and cleaning procedure.)*
	Does the igniter work (Do you see a spark when you repeatedly use the snap igniter?	Try manually lighting the burner (refer to "Lighting the Rotisserie Burner"). Call customer service.

If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.





OPERATING THE HANDLE LIGHT



The Weber Grill Out™ Handle Light has a built-in "Tilt Sensor." With the power button **(a)** activated, the light will come on when the grill lid is open. The light will turn off when the lid is closed. For daytime use, deactivate the sensor by pressing power button **(a)**.

HANDLE LIGHT TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CHECK	CURE
Weber Grill Out™ Handle Light does not light.	Are the batteries old?	Replace batteries.
	Are the batteries installed correctly?	See assembly illustration.
	Is the lid in the up position with the power button ON?	Light will activate when lid is open.
	Is the Weber Grill Out™ Handle Light activated?	Press the power button.
	Is the Weber Grill Out™ Handle Light positioned correctly on the handle?	Adjust position (See assembly illustration).

If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

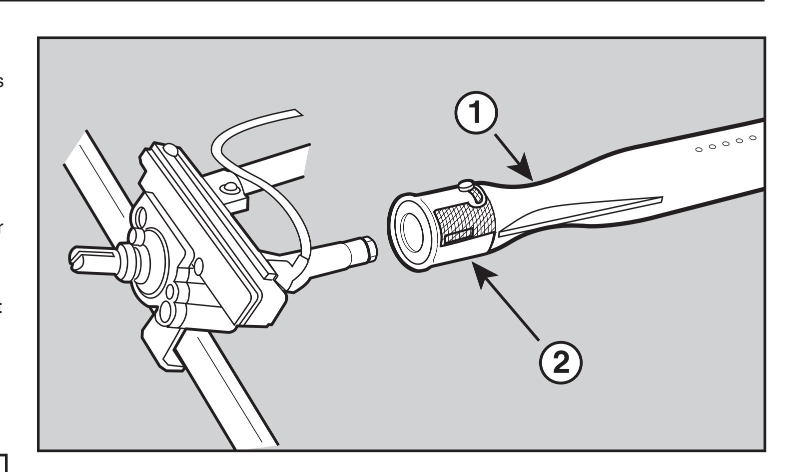
WEBER® SPIDER/INSECT SCREENS

Your Weber® gas barbecue, as well as any outdoor gas appliance, is a target for spiders and other insects. They can nest in the venturi section **(1)** of the burner tubes. This blocks the normal gas flow, and can cause the gas to flow back out of the combustion air opening. This could result in a fire in and around the combustion air openings, under the control panel, causing serious damage to your barbecue.

The burner tube combustion air opening is fitted with a stainless steel screen **(2)** to prevent spiders and other insects access to the burner tubes through the combustion air openings.

We recommend that you inspect the Spider/Insect screens at least once a year. (See Section "Annual Maintenance".) Also inspect and clean the the Spider/Insect screens if any of the following symptoms should ever occur:

1) The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow and lazy.
2) Barbecue does not reach temperature.
3) Barbecue heats unevenly.
4) One or more of the burners do not ignite.



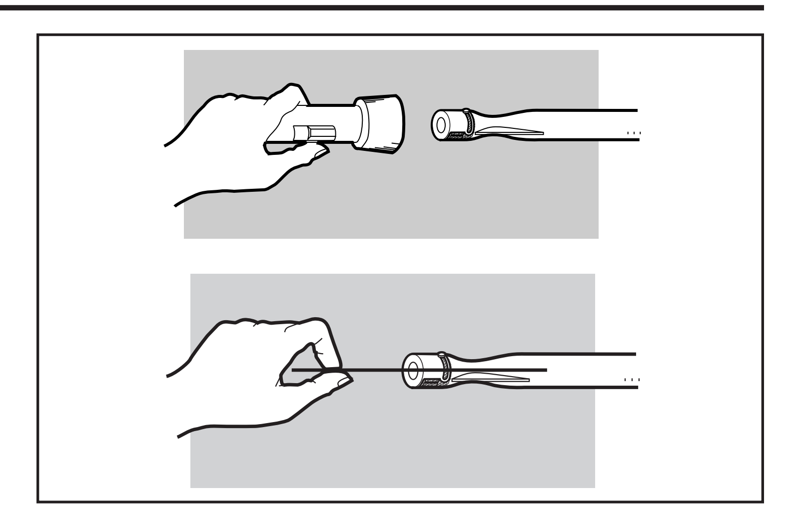
⚠ DANGER

Failure to correct the above mentioned symptoms may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

MAIN BURNER CLEANING PROCEDURE

Turn off the gas supply.
Remove the manifold (See "Replace Main Burners").
Look inside each burner with a flashlight.
Clean the inside of the burners with a wire (a straightened-out coat hanger will work).
Check and clean the air shutter opening at the ends of the burners. Check and clean the valve orifices at the base of the valves. Use a Steel bristle brush to clean outside of burners. This is to make sure all the burner ports are fully open.

⚠ CAUTION: Do not enlarge the burner ports when cleaning.



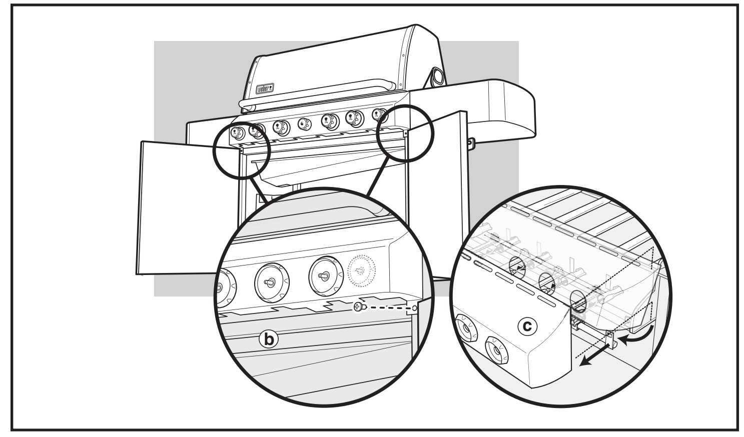
REPLACE MAIN BURNERS

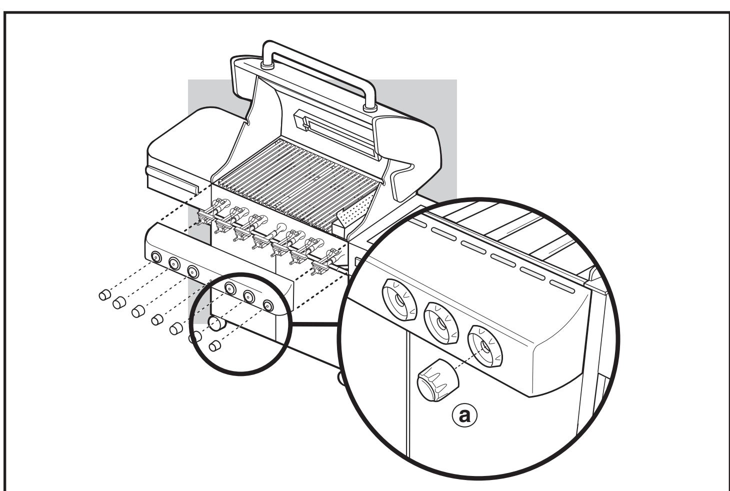
1) Your Summit® gas grill must be off and cool.
2) Turn gas off at source.
3) Disconnect gas supply.
4) Remove cooking grates.
5) Remove smoker box.
6) Remove Flavorizer® bars.

REMOVE CONTROL PANEL

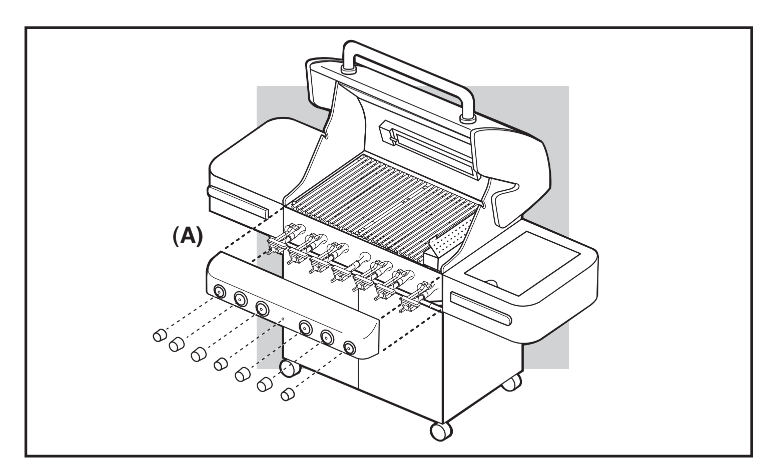
7) Part required: Phillips Screwdriver.
   a) Remove the burner control knobs.
   b) Remove the two screws that secure the control panel to the frame.
   c) Remove the control panel. Tilt panel forward and lift up and away from grill.

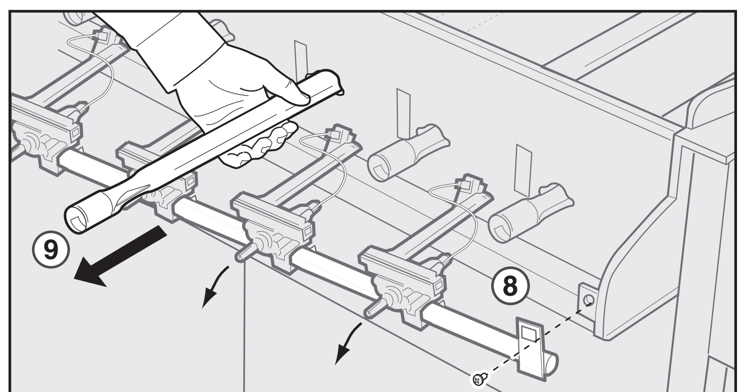
Be careful not to break or disconnect the wires for the control panel lights.
Rest the control panel against the left side of the grill **(A)** exposing the valves, burners, igniter, and manifold.





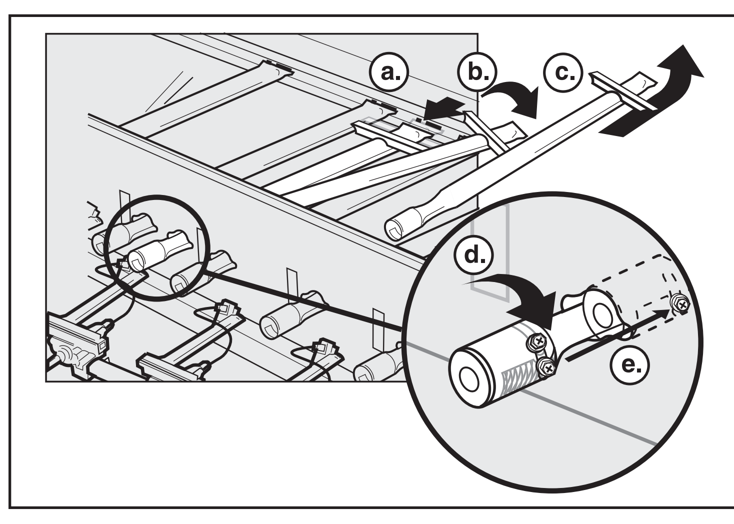
8) Remove the two screws that secure the manifold to the cookbox. Pull manifold assembly out from the manifold frame.
9) Pull the selected burner(s) tube(s) from manifold frame and replace with a new burner tube.





REMOVING THE SEAR STATION™ BURNER

To remove the Sear Station Burner™, pull the burner tube toward you. This removes it from the burner tube notch **(a.)**. Then rotate the tube clockwise **(b.)**, taking care to rotate the burner tube so that the screw at the end of the tube **(d.)** fits through the notch in the heat shield opening **(e.)**. When the burner tube is free, remove it from the firebox **(c.)**.



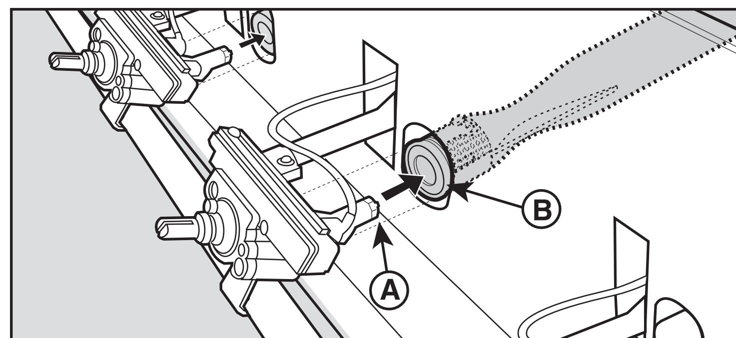
10) To reinstall the manifold assembly, reverse steps 7 through 9.

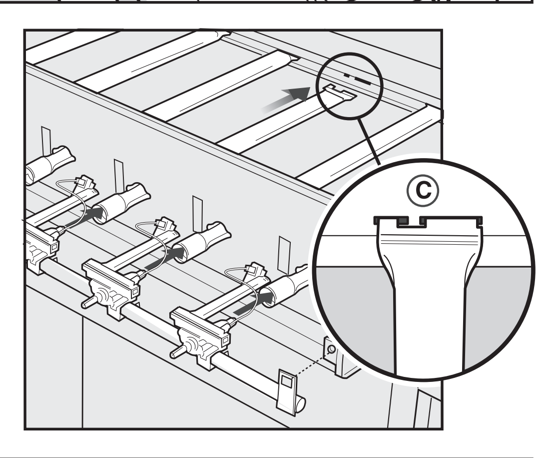
⚠ CAUTION: The burner openings (A) must be positioned properly over the valve orifices (B).



Make sure the opposite end of the burner tubes (C) properly align into the slots on the backside of the cookbox. Check proper assembly before fastening manifold in place.

⚠ WARNING: After reinstalling the gas lines, they should be leak checked with a soap and water solution before using the grill. (See, "Check for gas leaks.")





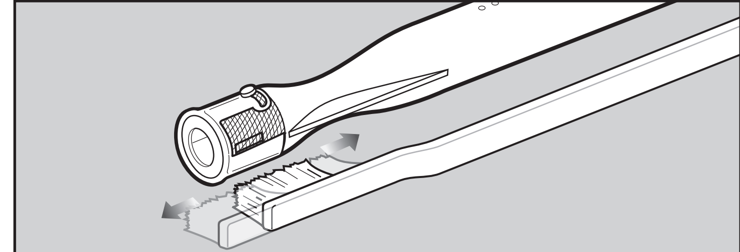
ANNUAL MAINTENANCE

INSPECTION AND CLEANING OF THE SPIDER/INSECT SCREENS

To inspect the Spider/Insect screens, remove the control panel. If there is dust or dirt on the screens, remove the burners for cleaning the screens.
Brush the Spider/Insect screens lightly with a soft bristle brush (i.e. an old toothbrush).

⚠ CAUTION: Do not clean the Spider/Insect screens with hard or sharp tools. Do not dislodge the Spider/Insect screens or enlarge the screen openings.

Lightly tap the burner to get debris and dirt out of the burner tube. Once the Spider/Insect screens and burners are clean replace the burners.
If the Spider/Insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com®.

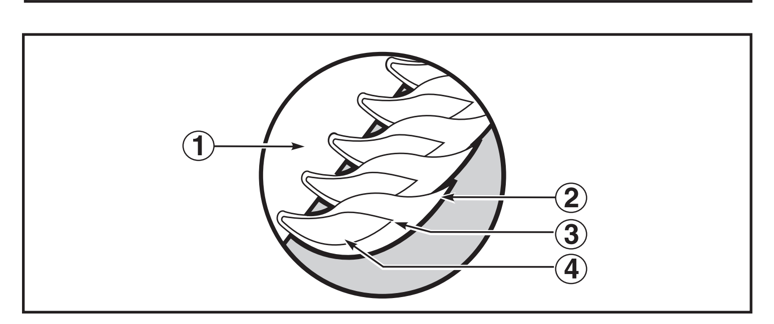


BURNER FLAME PATTERN

The Weber® gas barbecue burners have been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown.

1) Burner tube
2) Tips occasionally flicker yellow
3) Light blue
4) Dark blue

If the flames do not appear to be uniform throughout the burner tube, follow the burner cleaning procedures.



Summit®



BARBACOA DE GAS

Guía del Propietario de la Barbacoa de Gas Natural

ENSAMBLAJE - PG 4

E/S-470

#89372



DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER A FUNCIONAR LA BARBACOA DE GAS

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:
1. **Cierre el suministro de gas al artefacto.**
2. **Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.**

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ NOTA IMPORTANTE: Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.

⚠ PARA SU SEGURIDAD:
1. **No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato.**
2. **Ningún cilindro de propano licuado que no esté conectado para su uso deberá almacenarse cerca de éste o cualquier otro artefacto doméstico.**

AVISO AL INSTALADOR:
Estas instrucciones deben permanecer con el propietario, quien las deberá guardar para un futuro uso.

ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.

⚠ NOTA IMPORTANTE: No trate de encender este artefacto sin antes leer la sección "Instrucciones para encender la asador" de este manual.







89372 ESNA
NG

⚠ PELIGRO

El hacer caso omiso de los avisos de peligros, advertencias y precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **No almacene un tanque de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de este asador.**
- ⚠ **El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Vea en este manual las instrucciones para los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No opere la barbacoa de gas Weber® si existe una fuga de gas.**
- ⚠ **No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.**
- ⚠ **Nunca debe haber materiales combustibles a una distancia menor de 24 pulgadas (60 cm) de la parte superior, inferior, trasera o lateral de su asador de gas Weber®.**
- ⚠ **No coloque una funda para barbacoas ni cualquier otra artículo inflamable sobre o dentro del área de almacenaje ubicada debajo del asador.**
- ⚠ **Nunca permita que los niños usen la barbacoa de gas Weber®. Algunas partes accesibles de la barbacoa pudieran estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños mientras ésta se esté usando.**
- ⚠ **Usted debe proceder con razonable cuidado al usar su barbacoa de gas Weber®. Ésta estará caliente al cocinarse en ella o al limpiarla, y nunca deberá dejarse desatendida o moverse mientras esté funcionando.**
- ⚠ **Si llegasen a apagarse los quemadores, cierre todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, usando las instrucciones de encendido en este manual.**
- ⚠ **No use carbón o piedra pómez en su barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **No se incline sobre la barbacoa abierta o coloque las manos o dedos en el borde delantero de la caja de cocción.**
- ⚠ **Si la grasa llegase a agarrar fuego, apague todos los quemadores y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.**
- ⚠ **Al limpiar las válvulas o los quemadores, no ensanche los orificios de las válvulas o las aberturas de los quemadores.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo regularmente.**
- ⚠ **El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará su garantía.**
- ⚠ **Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.**
- ⚠ **Mantenga alejados de todas las superficie calientes a todo cordón eléctrico y a la manguera de suministro de combustible.**
- ⚠ **Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de la California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.**
- ⚠ **No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén colocadas en su sitio. La unidad debe ensamblarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **No construya este modelo de barbacoa en ninguna construcción en la que la barbacoa esté incorporada de manera fija o deslizable. El no acatar esta Advertencia pudiera resultar en un fuego o una explosión que pudiera causar daños a la propiedad y heridas corporales graves o la muerte.**
- ⚠ **Propuesta 65 Advertencia: El manipular los materiales de latón en este producto lo exponen al plomo, una sustancia quimica conocida por el estado de California como causante de cáncer, de defectos de nacimiento o de otros daños reproductivos.** ***(Lávese las manos después de manipular este producto.)***

ÚNICAMENTE UNIDADES DE GAS PROPANO LICUADO

- ⚠ **Use el regulador que se suministra con la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras esté funcionando la barbacoa.**
- ⚠ **Un cilindro de propano licuado abollado u oxidado pudiera ser peligroso y deberá ser revisado por su suplidor de propano licuado. No utilice ningún cilindro de propano licuado con una válvula dañada.**
- ⚠ **Aunque el cilindro de propano licuado pudiera aparentar estar vacío, algo de gas pudiera aún estar presente, por lo que el cilindro deberá transportarse y almacenarse tomando esta posibilidad en consideración.**
- ⚠ **Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano licuado:**
    1. **Apártese del cilindro de propano licuado.**
    2. **No trate de corregir el problema usted mismo.**
    3. **Llame al cuerpo de bomberos local.**

La barbacoa de gas Weber® es un aparato portable para cocinar al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® usted puede asar de manera convencional, a la barbacoa, y al horno con unos resultados que son difíciles de duplicar con los artefactos de cocina de la casa. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® le dan a la comida ese sabor a "aire libre".
La barbacoa de gas Weber® es portable por lo que usted puede reubicarla fácilmente de sitio en su jardín o patio. La portabilidad significa que, si usted se muda, se puede llevar su barbacoa de gas Weber® consigo.
El suministro de gas natural es fácil de usar y le da a usted más control al cocinar que el carbón.

- Estas instrucciones le indicarán los requisitos mínimos para ensamblar su barbacoa de gas Weber®. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. Un ensamblaje incorrecto puede ser peligroso.
- No debe ser usado por niños.
- Si hubiesen códigos locales que aplicasen a las barbacoas de gas portátil, usted deberá acatarlos. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de estos, bien sea con el "Código nacional de gas combustible", ANSI Z223.1/NFPA 54, el "Código de instalaciones de gas natural y propano", CSA B149.1, o el "Código de manipulación y almacenaje de propano", B149.2, o la "Norma para vehículos recreativos", ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, "Código para vehículos recreativos", según corresponda.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para ser usada solamente con gas natural (en las ciudades, suministrado a través de tuberías). No utilice gas propano licuado embotellado. Las válvulas, los orificios, la manguera y regulador son aptos solamente para el gas natural
- No la use con carbón.
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior no tenga desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.

Para compras hechas en México

- Si hubiese códigos locales que se aplicasen a los asadores de gas portátiles, usted deberá cumplir con la más reciente edición de NOM.

PARA LA INSTALACIÓN EN CANADÁ

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá la instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales y/o la Norma CSA-B149,1 ("Código de instalación de artefactos y equipos que queman gas natural").

ALMACENAJE

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no esté usándose, el suministro de gas debe cerrarse.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® sea almacenada bajo techo, el suministro de gas debe desconectarse.
- Antes de usarla, se deberá verificar que la barbacoa de gas Weber® no tenga fugas de gas ni obstrucciones en los tubos de los quemadores. (Vea la sección: "Mantenimiento/Mantenimiento anual").
- Asegúrese de que el área debajo del panel de control y la bandeja inferior corrediza no tengan desechos que pudiesen obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Vea la sección: "Mantenimiento/Mantenimiento anual").

OPERACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA: Sólo use esta barbacoa al aire libre en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**
⚠ **ADVERTENCIA: Su barbacoa de gas Weber® no deberá usarse debajo de un techo combustible.**
⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos y/o botes recreativos.**
⚠ **ADVERTENCIA: No utilice la barbacoa a una distancia menor de 24 pulgadas (60 cm) de materiales combustibles. Esto incluye la parte superior, inferior, posterior y lateral de la barbacoa.**
⚠ **ADVERTENCIA: La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la deje desatendida.**
⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga a cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**
⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.**

PRUEBAS A LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS

- Desconecte su barbacoa de gas Weber® cuando se esté probando el suministro de gas altas presiones.. El artefacto y su válvula de cierre propia deben ser desconectados del sistema de tubería del suministro de gas durante cualesquiera pruebas a presión de dicho sistema en exceso de 1/2 psig (3.5 kPa).
- Apague la barbacoa de gas Weber® cuando se esté probando el suministro de gas a bajas presiones. Durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a una presión igual o menor de 1/2 psig (3.5 kPa), este artefacto debe aislarse de dicho sistema de tuberías cerrando la válvula de cierre manual del mismo.

MÉTODOS DE ASAR A LA PARRILLA

Nota: Si la barbacoa pierde calor mientras se está cocinando consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ **ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® mientras esté funcionando o esté caliente.**

Puede ajustar los quemadores principales individuales a su gusto. Las posiciones de los controles son **START/HI** (ENCENDIDO/FUEGO ALTO), **MEDIUM** (MEDIO), **LOW** (bajo), o **OFF** (apagado).
Nota: La temperatura dentro de la caja de cocción durante las primeras ocasiones en que se use, cuando las superficies sean todavía demasiado reflectoras, podrá estar más caliente de lo que se indica en el libro de recetas. Las condiciones bajo las que se esté cocinando, tales como el viento y el tiempo, pueden hacer que se requieran ajustes a los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Si el quemador se apagase durante la cocción, abra la tapa, apague todos los quemadores, y espere cinco minutos antes de volver a encender.

El quemador para dorar Estación para dorar **Sear Station™** - La barbacoa de gas Weber® incluye un quemador para dorar cortes delgados de carnes y pescados. El quemador para dorar Sear Station™ tiene un ajuste de control de encendido y apagado que funciona conjuntamente con los dos quemadores principales adyacentes. Con el quemador para dorar y los quemadores adyacentes puede dorar las carnes de manera efectiva mientras utiliza las otras zonas de cocción para cocinar a temperaturas moderadas.

Precalentamiento - La barbacoa de gas Weber® es un artefacto que usa eficientemente la energía. Ésta opera a una baja tasa de consumo calorífico. Para precalentar: después de encenderla, cierre la tapa y gire todos los quemadores a "START/HI". El precalentar a una temperatura entre 500° y 550° F (260° y 290° C) tardará de 10 a 15 minutos dependiendo de tales condiciones como la temperatura del aire y el viento.

Grasa escurrida - Las barras Flavorizer® han sido diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de grasa escurrida para así obtener una cocción con sazón. El exceso de grasa escurrida se acumulará en el plato recolector debajo de la bandeja corredera inferior. Hay disponibles bandejas de goteo desechables que caben en el plato recolector.

⚠ **ADVERTENCIA: Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en la bandeja inferior. Retire el exceso de grasa para evitar que ésta se incendie en la bandeja corredera inferior.**

LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.**
⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® o las parrillas cocción en un horno autolimpiante.**

Para averiguar donde comprar las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® de reemplazo, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®

Superficies externas - Utilice una solución de agua jabonosa tibia para limpiarlas y luego enjuáguelas con agua.

⚠ **PRECAUCIÓN: Sobre la superficie de la barbacoa o del carro no utiilice limpiadores de horno, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.**

Deslice hacia afuera la bandeja del fondo - Retire el exceso de grasa, luego lávela con agua jabonosa tibia y finalmente enjuáguela.

Barras Flavorizer® y parrillas de cocción - Límpielas con un cepillo de cerda de latón adecuado. Según se requiera, retírelas de la barbacoa y lávelas con agua jabonosa tibia y luego enjuáguelas con agua.

Plato recolector - Hay disponibles bandejas desechables de lámina de metal, o usted mismo puede forrar el plato recolector con papel aluminio. Para limpiar el plato recolector, lávelo con agua jabonosa tibia y luego enjuague.

Termómetro - Pásele un trapo con agua tibia jabonosa, y límpielo con una pelota plástica de fregar.

Dentro del módulo de cocción - Quite cualquier resto de los tubos del quemador **NO AGRANDE LAS ABERTURAS DE LOS QUEMADORES** Lave la parte interior de la caja de cocción con agua jabonosa y luego enjuáguela con agua.

Tapa interna - Mientras la tapa esté tibia, limpie la parte interna con una toalla de papel para prevenir la acumulación de grasa. La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lávelas con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de fregarlas en la dirección del grano del acero inoxidable.

No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno. Enjuáguelas bien después de lavarlas.

Preserve su acero inoxidable
La barbacoa o su gabinete, tapa, panel de control y estantes pudieran estar hechos de acero inoxidable. Es sencillo mantener vistoso al acero inoxidable. Límpielo con agua y jabón, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un trapo. Para partículas difíciles de sacar, se puede usar un cepillo no metálico.

⚠ IMPORTANTE: No utilice cepillos de alambre o limpiadores abrasivos sobre las superficies de acero inoxidable ya que las rayarán.

⚠ IMPORTANTE: Al limpiar las superficies asegúirese de frotar/restregar en la dirección del grano para preservar la vistosidad del acero inoxidable.

INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

INSTALE EL SUMINISTRO DE GAS

ESPECIFICACIONES GENERALES DE LA TUBERÍA

Nota: Póngase en contacto con su municipalidad para obtener los códigos de construcción que regulan las instalaciones de barbacoas de gas al aire libre. Si no existiesen códigos locales, usted deberá cumplir con la más reciente edición del "Código nacional de gas combustible": ANSI Z 223.1/NFPA 54, o CAN/CGA-B149.1, "Código para las instalaciones de gas natural y propano". LE RECOMENDAMOS QUE ESTA INSTALACIÓN SEA REALIZADA POR UN PROFESIONAL.
Algunos de los datos indicados a continuación son requisitos generales tomados de la más reciente edición del "Código nacional de gas combustible." ANSI Z 223.1/NFPA 54, o CAN/CGA-B149.1, "Código nacional de gas combustible", para las especificaciones completas.

- Esta barbacoa está diseñada para operar a una presión de 4.5 pulgadas de columna de agua (0.163 psi).
- Al aire libre, deberá instalarse una válvula de cierre manual inmediatamente delante del desconectador rápido.
- Bajo techo, deberá instalarse una válvula de cierre manual adicional en la línea de derivación de combustible, en un sitio accesible cerca de la línea de suministro.
- El desconectador rápido se conecta a una rosca NPT de ½ pulg.c proveniente de la fuente de gas. El desconectador rápido es un dispositivo operado manualmente que al desconectar la barbacoa automáticamente cierra el flujo de gas proveniente de la fuente.
- El desconectador rápido puede conectarse horizontalmente o hacia abajo. El instalar este accesorio con el extremo abierto hacia arriba puede resultar en la acumulación de agua y suciedad.
- Las tapas guardapolvo (los tapones de plástico suministrados) ayudan a mantener limpios a los extremos abiertos de los desconectadores rápidos mientras estos estén desconectados.
- Al realizar las conexiones, se deberá usar un compuesto para tubería que sea resistente a la acción del gas natural.
- El conector al aire libre debe estar fijado firmemente a una construcción rígida y permanente.

⚠ ADVERTENCIA: No pase la manguera de 10 pies por debajo de un piso. La manguera debe estar visible.

INSTALACIÓN DE LA TUBERÍA DE GAS

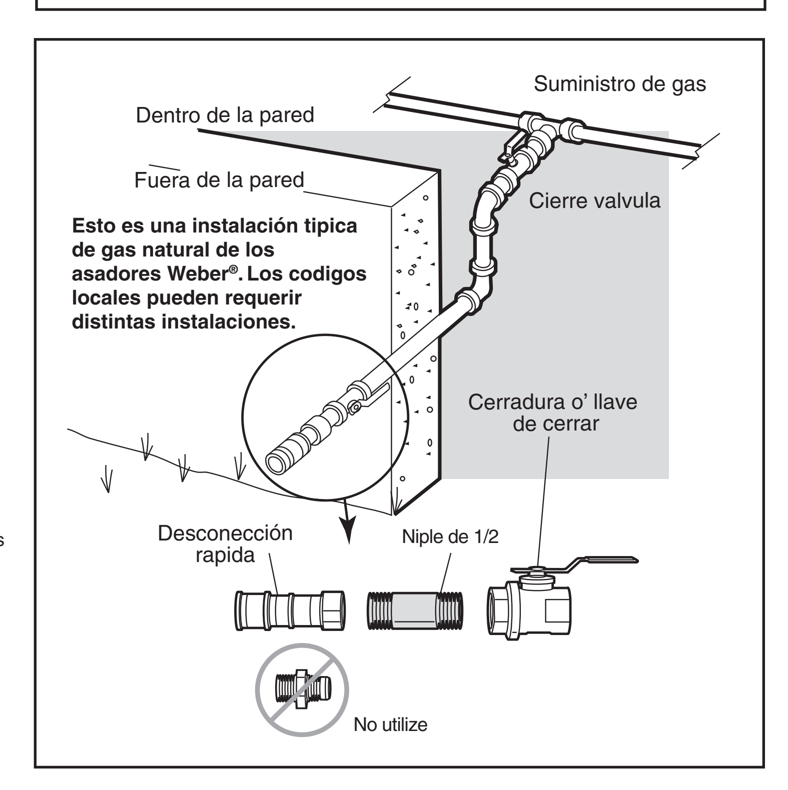
- Si la longitud de tubería requerida no excede los 50 pies, use una tubería de 5/8" de diámetro externo. La siguiente medida mayor deberá utilizarse para longitudes mayores de 50 pies.
- La tubería de gas puede ser de tubos de cobre, tipo K o L; tubos de plástico de polietileno, con un espesor de pared mínimo de 0,062 pulgadas; o tubos de acero o hierro dulce de peso estándar (cédula 40).
- Los tubos de cobre deben estar revestidos de estaño si el gas contiene más de 0.3 gramos de sulfuro de hidrógeno por 100 pies cúbicos de gas.
- Los tubos de plástico son aptos sólo para uso subterráneo al aire libre.
- La tubería de gas en contacto con tierra, o cualquier otro material que pudiera corroerla, debe protegerse contra la corrosión de una manera aprobada.
- La tubería subterránea debe tener una cubierta de tierra de por lo menos 18 pulgadas.

PRUEBA DE LAS CONEXIONES

Toda conexión y junta debe probarse a fondo para detectar la posible presencia de fugas de acuerdo con los códigos locales y todos los procedimientos enumerados en la edición más reciente del "Código nacional de gas combustible": ANSI Z 223.1/NFPA 54, o CAN/CGA-B149.1

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte, y daños a la propiedad.



TIPO DE GAS:

Su barbacoa de gas natural está construida de fabrica para operar solamente con gas natural. Nunca trate de operar la barbacoa con otros gases diferentes a los indicados en la placa de especificaciones de la misma.
Su barbacoa funciona a un presión de 4.5” de columna de agua. Si fuese necesario reemplazar la manguera, se requerirán partes especificadas por la fábrica. Consulte con su distribuidor local.
Por razones de seguridad y diseño, la conversión de una barbacoa Weber® que opera con gas natural a una que opere con gas propano licuado requiere cambiar la totalidad del sistema de suministro de gas de la misma. Si esto fuese necesario, consulte a su distribuidor para mayor información.

¿QUÉ ES EL GAS NATURAL?

El gas natural, a menudo denominado metano, es un combustible moderno seguro.
El gas natural es suministrado por empresas de servicio público y debería tenerlo disponible si la calefacción de su casa funciona con gas.

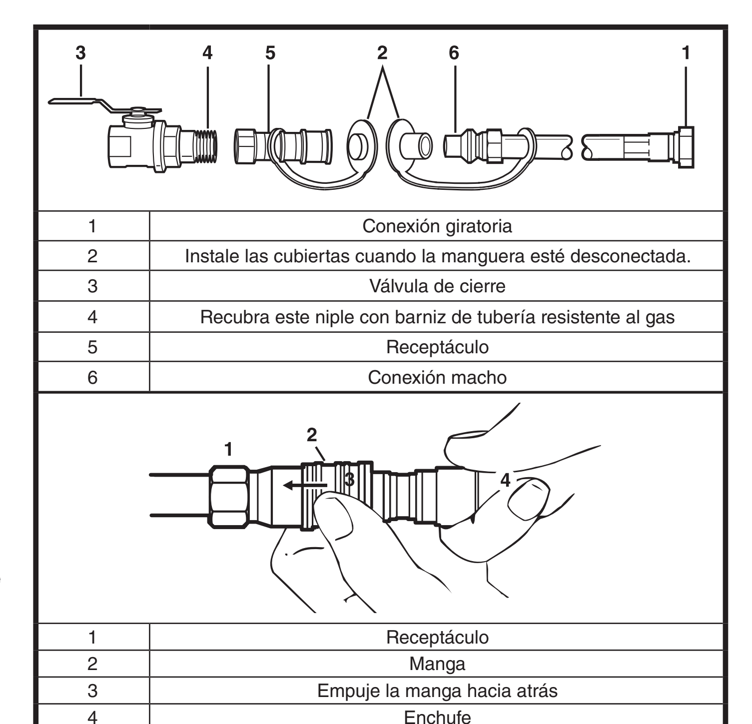
INSTALACIÓN TRANSPORTABLE

Weber® recomienda mover la barbacoa por los menos a dos (2) pies (60 cm) del punto de suministro de gas o de cualquier superficie combustible. Después de haber tendido el suministro de gas y haberse verificado la ausencia de fugas de acuerdo con las instrucciones de ensamblaje, usted estará listo para empezar a asar. Para conectar la manguera al suministro de gas, hale hacia atrás el adaptador externo, inserte el adaptador de la manguera totalmente hacia adentro, y suelte el adaptador externo. Este proceso producirá una junta de gas.

PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS

VERIFIQUE QUE TODAS LAS VÁLVULAS DE LOS QUEMADORES ESTÉN CERRADAS

Las válvulas son despachadas de fábrica en la posición “OFF” (cerradas), pero usted debe verificarlo para asegurarse de que efectivamente estén cerradas. Verifíquelo presionándolas hacia abajo y girándolas hacia la derecha. Si no giran, están cerradas. Proceda al paso siguiente. Si sí girasen, continúe girándolas hacia la derecha hasta que paren; allí estarán cerradas. Proceda al paso siguiente.



1	Conexión giratoria
2	Instale las cubiertas cuando la manguera esté desconectada.
3	Válvula de cierre
4	Recubra este niple con barniz de tubería resistente al gas
5	Receptáculo
6	Conexión macho

1	Receptáculo
2	Manga
3	Empuje la manga hacia atrás
4	Enchufe

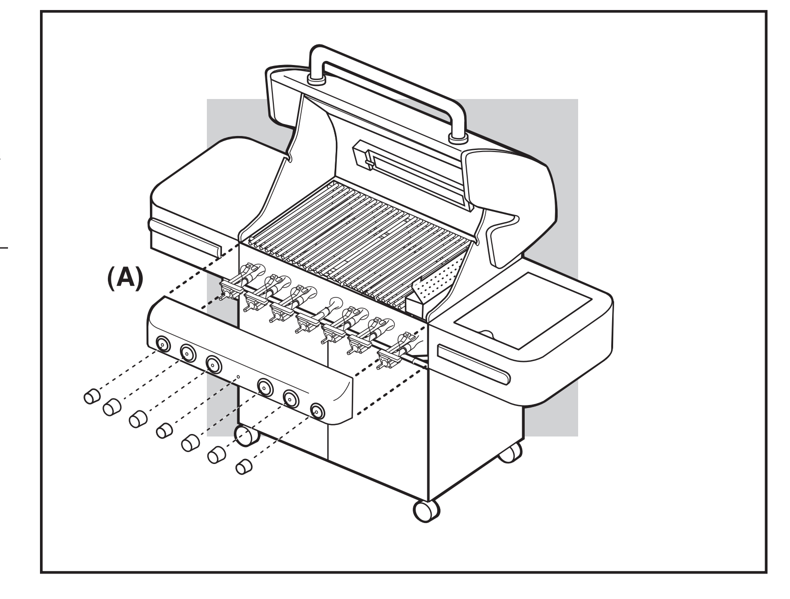
Empuje el enchufe hasta que la manga salte hacia adelante inmovilizándolo en el receptáculo.
(Esto automáticamente abre el gas.)
Cuando está correctamente ensamblado, el enchufe no puede sacarse sin empujar la manga hacia atrás.
Para desconectar, empuje la manga hacia atrás y hale el enchufe hacia afuera.
(Esto automáticamente cierra el gas.)

PRUEBA DE FUGAS DE GAS

⚠ **ADVERTENCIA: Las conexiones de gas en su barbacoa de gas Summit® han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos, sin embargo, que usted realice pruebas de fugas en todas las conexiones previo a poner a funcionar la barbacoa de gas Summit®.**

RETIRE EL PANEL DE CONTROL:

Parte requerida: destornillador Phillips.
1) Retire las perillas de control del quemador.
2) Retire los dos tornillos que sujetan el panel de control al bastidor.



3) Retire el panel de control. Incline el panel hacia adelante y levántelo alejándolo de la barbacoa. Tenga cuidado de no romper o desconectar los cables para las luces de control del panel.

Apoye el panel de control contra el lado izquierdo de la barbacoa (A) para exponer a la vista las válvulas, los quemadores, el encendedor y el múltiple.

REVISE LA MANGUERA FLEXIBLE A LA CONEXIÓN DEL MÚLTIPLE

La manguera de gas natural ha sido fijada durante el proceso de manufactura. Antes de poner a funcionar la barbacoa, recomendamos que se verifique que la conexión de la manguera al múltiple de gas no tenga fugas siguiendo los lineamientos en esta Guía del Propietario.

COMPRUEBE QUE NO HAYA FUGAS DE GAS

⚠ PELIGRO

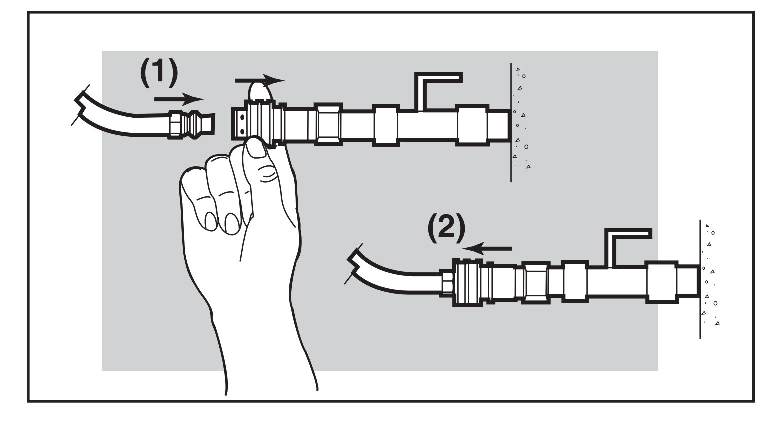
No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar serias lesiones corporales o la muerte y daños a la propiedad.

⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no hayan fugas de gas.

Nota: Todas las conexiones de fábrica han sido revisadas a fondo en busca de fugas. Los quemadores han sido probados con las llamas encendidas. Como medida de precaución, sin embargo, usted deberá verificar que ninguna conexión tenga fugas antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Durante el manejo y despacho puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estos chequeos de fugas aun y cuando su barbacoa haya sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda donde la compró.

Usted necesitará: una solución de agua y jabón y un trapo o una brocha para aplicarla. Asegúrese de que el quemador lateral esté apagado (Vea PREPARATIVOS PARA LA BÚSQUEDA DE FUGAS). Retire la perilla y los tornillos de la válvula de control. Quite la cubierta superior de porcelana



Para realizar la comprobación de que no hay fugas: Deslice hacia atrás el collarín del desconectador rápido**(1)**. Empuje la conexión macho de la manguera dentro del desconectador rápido y mantenga la presión. Deslice el collarín hasta quedar cerrado **(2)**. Si no se acoplase o cerrase, repita el procedimiento. El gas no fluirá a menos que el desconectador rápido este debidamente acoplado.

Abra el suministro de gas.

Compruebe la existencia de fugas mojando las conexiones con la solución de agua y jabón y viendo si se generan burbujas. Si se forman burbujas o si una burbuja crece existe una fuga.

Nota: Dado que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán enjuagarse con agua después de realizar la comprobación de las fugas.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda los quemadores mientras esté verificando la existencia de fugas.

VERIFIQUE:

1) La conexión de la línea de gas principal al múltiple.
2) La conexión de la línea de gas al quemador del asador giratorio (quemador infrarrojo).
3) La conexión de la manguera de suministro de gas y el pasamuros.
4) La conexión del pasamuros al regulador.
5) La conexión del regulador a la manguera.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (1, 2, 3, 4, o 5), vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a revisarla con la solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aun después de volver a apretar la conexión, cierre el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

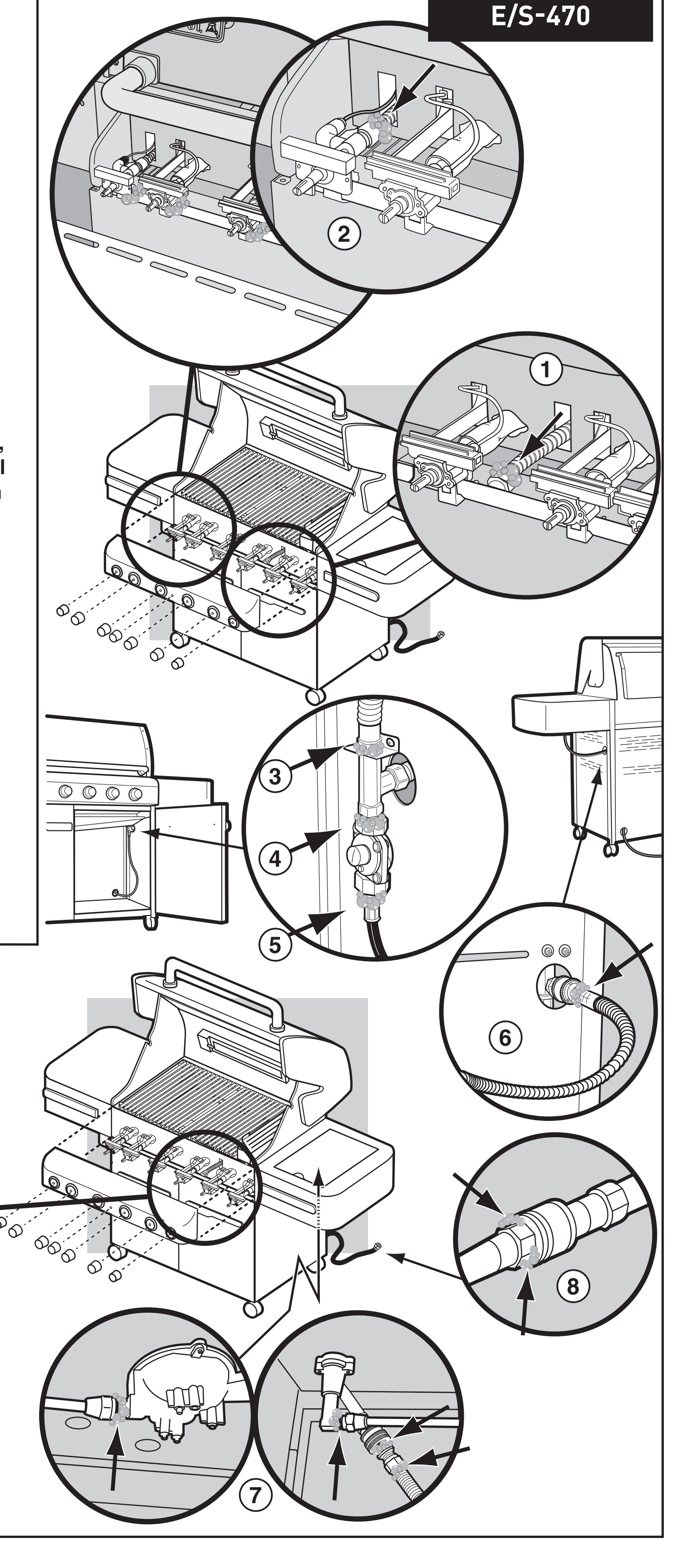
6) La conexión del pasamuros a la manguera del quemador lateral.
7) La conexión de la manguera del quemador lateral a las conexiones del desconectador rápido, de la válvula del quemador lateral y de los orificios.
8) La conexión de la manguera al desconectador rápido
9) Las conexiones de las válvulas al múltiple.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hubiese una fuga en las conexiones (6, 7, 8, o 9), cierre el gas. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Atención al Cliente usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

Cuando se haya completado la detección de fugas de gas, cierre el suministro de gas en la fuente y lave las conexiones con agua.

VUELVA A INSTALAR EL PANEL DE CONTROL.

Partes requeridas: panel de control, tornillos y perillas de control del quemador.
Coloque el panel de control de vuelta sobre los soportes del mismo a cada lado del frente de la caja de cocción.
Alinee los tornillos con los sus respectivos agujeros tanto en el panel de control como en los soportes de este último. Apriete los tornillos.
Introduzca las perillas de control correspondientes en los vástagos de las válvulas.



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**

FUNCIONAMIENTO DEL ENCENDIDO RÁPIDO

⚠ Siempre abra la tapa antes encender los quemadores.

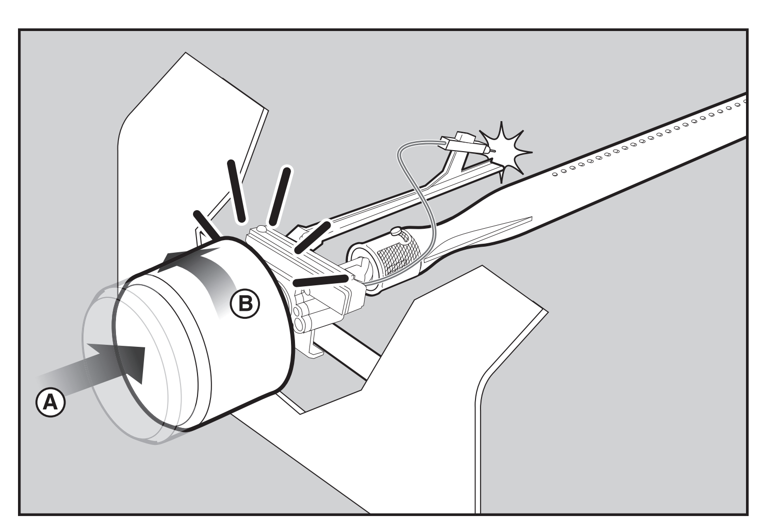
Cada perilla de control tiene su propio electrodo de encendido incorporado a ella. Para generar una chispa debe presionar la perilla de control **(A)** y girarla a “START/High” (encendido/fuego alto) **(B)**.

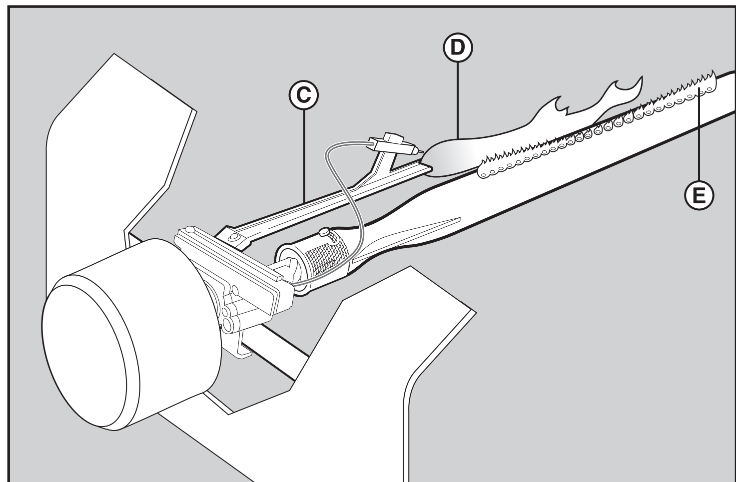
Esta acción generará un flujo de gas y una chispa al tubo de encendido del quemador **(C)**. Oirá un “chasquido” proveniente del encendedor. También verá una llama anaranjada de 3˝ - 5˝ de largo proveniente del tubo encendedor del quemador **(D)**.

Mantenga presionada la perilla de control durante dos segundos adicionales después del “chasquido”. Esto permitirá que el gas fluya a todo lo largo del tubo quemador **(E)** y se asegure el encendido.

Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se encendiese al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición “OFF” (apagada) y repita el procedimiento una segunda vez.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición “OFF” y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.





ENCENDIDO

Dentro del puerta izquierda del gabinete se encuentran las instrucciones resumidas de encendido.

⚠ PELIGRO

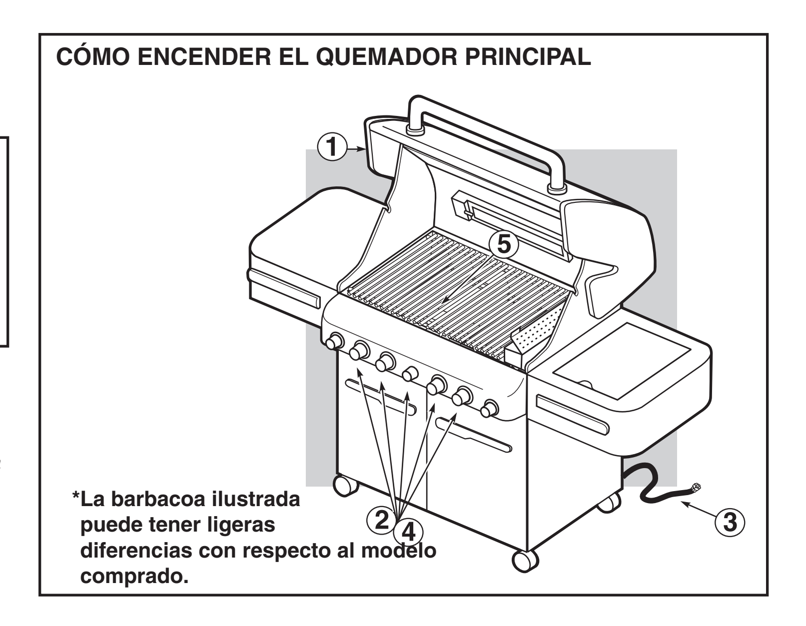
El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si ésta no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

ENCENDIDO RÁPIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a “START/HI” (encendido/fuego alto), usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá cada quemador individual.

⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

CÓMO ENCENDER EL QUEMADOR PRINCIPAL



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**

1) Abra la tapa.
2) Asegúrese de que todas las perillas de control del quemador estén en la posición “OFF” (apagadas). (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las manecillas del reloj para asegurarse de que esté en la posición “OFF” (apagada).
3) Abra el suministro de gas en la fuente.

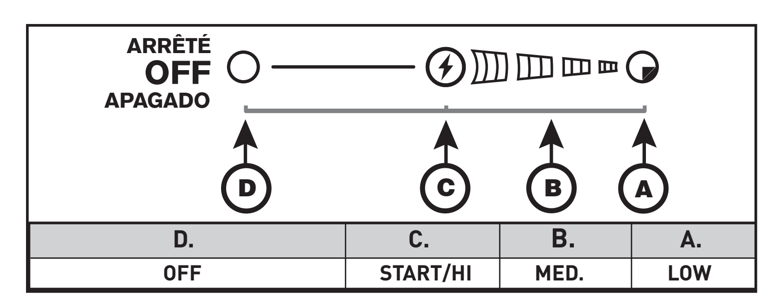
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

4) Presione la perilla de control y gire hacia “START/HI” hasta que oiga el chasquido del encendedor - mantenga a la perilla de control en dicha posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor genere una chispa y encienda el tubo piloto y luego el quemador principal.
5) Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se encendiese al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición “OFF” y repita el procedimiento una segunda vez.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se encendiese, gire la perilla del control del quemador a la posición “OFF” y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con una cerilla.

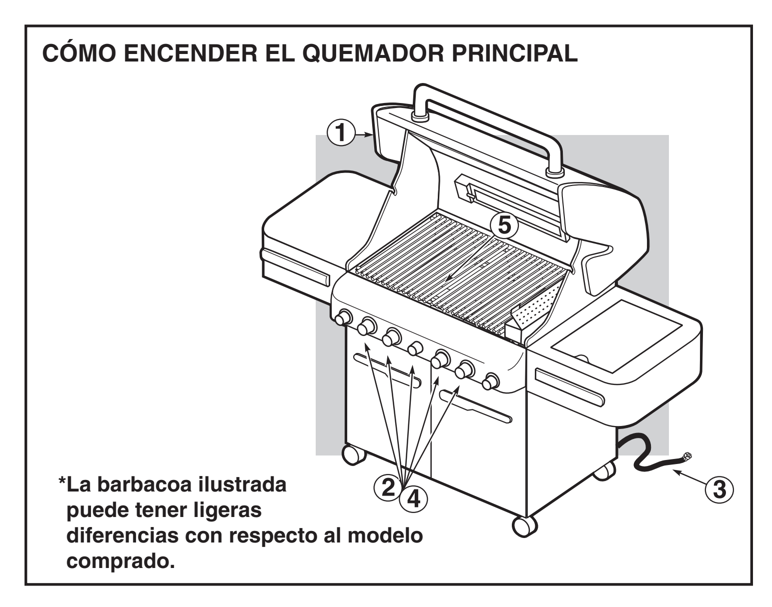
PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición “OFF”. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

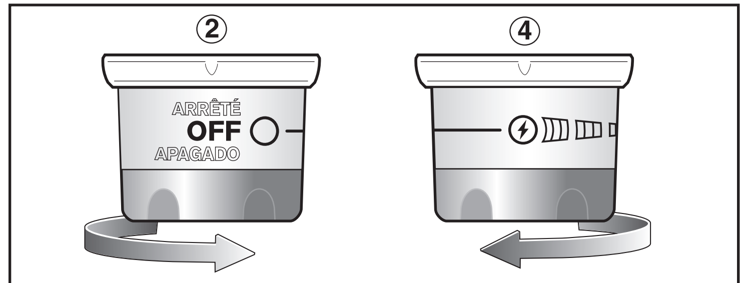


D.	C.	B.	A.
OFF	START/HI	MED.	LOW

CÓMO ENCENDER EL QUEMADOR PRINCIPAL



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**



ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

1) Abra la tapa.
2) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición “OFF” (apagadas). (Presione cada perilla y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que estén cerradas en la posición OFF).
3) Abra el suministro de gas en la fuente.
4) Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

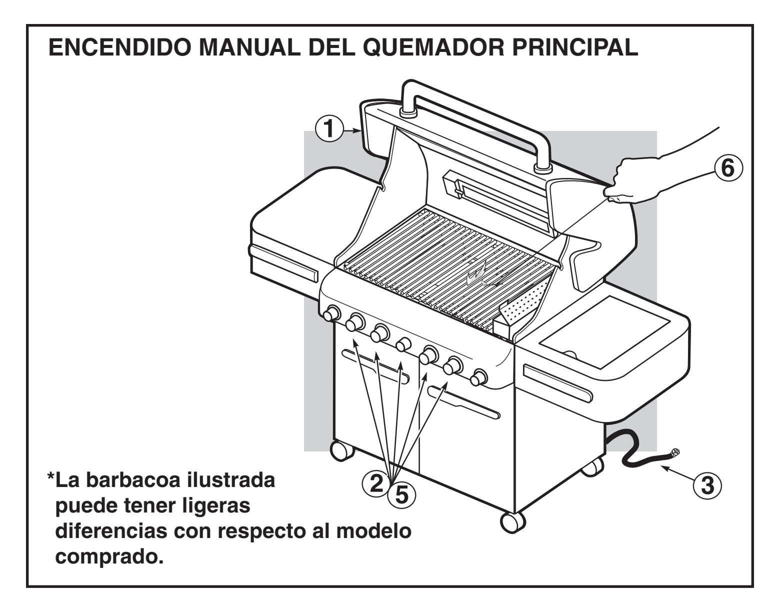
5) Inserte el portacerillos con el cerillo encendido a través de las parrillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender el quemador seleccionado.
6) Presione la perilla de control del quemador y gírela hacia “START/HI” (encendido/fuego alto).

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador Delantero a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

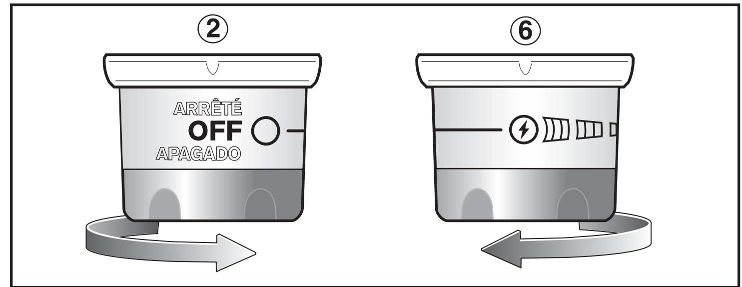
PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición “OFF”. Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**



MÉTODOS PARA ASAR:

Nota: Si la barbacoa pierde calor mientras se está cocinando consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

Puede ajustar los quemadores individuales a su gusto. Las posiciones de los controles son **START/HI** (ENCENDIDO/FUEGO ALTO), **MEDIUM** (MEDIO), **LOW** (BAJO), o **OFF** (apagado).

Si los quemadores se apagasen durante la cocción, apague todos los quemadores y espere 5 minutos antes de volver a encender.

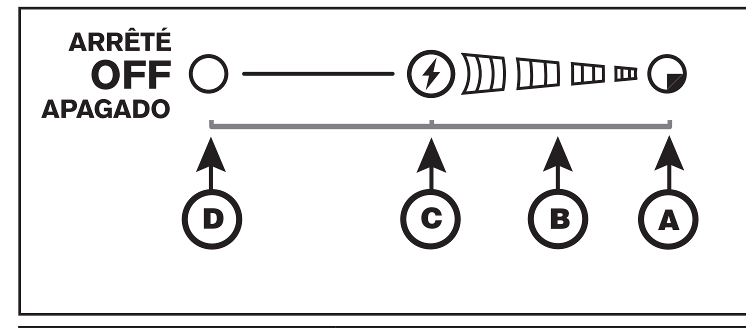
⚠ **ADVERTENCIA: Antes de cada uso, verifique que no haya grasa acumulada en el plato recolector y la bandeja inferior. Retire el exceso de grasa para evitar que se incendie la bandeja inferior.**

PRECALENTADO

Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Encienda su parrilla de gas Summit® de acuerdo con las instrucciones en este Manual del Propietario. Gire todos los quemadores principales a **Start/Hi**, cierre la tapa y precaliente la barbacoa con la tapa cerrada hasta que el termómetro de la misma alcance 550ºF (260˚-288˚C). Esta es la temperatura recomendada para asar a la parrilla. Esto tomará aproximadamente 10 a 15 minutos, dependiendo de la temperatura al aire libre.

COCCIÓN CUBIERTA

Todo asado deberá realizarse con la tapa cerrada para proporcionar un calor uniforme y una circulación pareja. Con la tapa cerrada, la parrilla de gas Summit® cocinará de manera muy parecida a un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro del asador. Todo precalentamiento y cocción se realiza con la tapa cerrada. Nada de miraditas - se pierde calor cada vez que usted abre la tapa.



D.	C.	B.	A.
OFF	START/ HI	MED.	LOW

EL SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando los jugos de carne chorrean de los alimentos a las barras Flavorizer® colocadas en un ángulo especial, éstas crean un humo que le da a la comida una irresistible sazón a barbacoa. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los flexibles controles de temperatura, los fogonazos descontrolados han sido virtualmente eliminados, pues USTED controla las llamas. Debido al especial diseño de las barras Flavorizer® y de los quemadores, las grasas en exceso son dirigidas a través de la bandeja de forma de embudo del fondo al plato recolector de grasa.

Lo más importante que hay que saber acerca de asar es cual método de cocción usar para un alimento específico, el método Directo o Indirecto. La diferencia es sencilla: colocar los alimentos directamente sobre el fuego, o encender el fuego a cada lado de ellos. Usar el método correcto es la ruta más corta a resultados fabulosos - y la mejor manera de garantizar la seguridad de que esté bien cocido.

COCCIÓN DIRECTA

El método directo, similar al asado, significa que los alimentos se cocinan directamente sobre la fuente de calor. Para una cocción pareja, los alimentos deberán voltearse una vez a la mitad del tiempo de asado.

Use el método directo para alimentos que toman menos de 25 minutos en asarse: bistecs, chuletas, brochetas, salchichas, vegetales, y más.

La cocción directa también es necesaria para dorar las carnes. La doradura crea esa fabulosa textura crujiente y caramelizada donde el alimento toca la parrilla. También le da un gran color y sazón a toda la superficie. Los bistecs, chuletas, pechugas de pollo, y los cortes mayores de carne todos se benefician de la doradura.

Para dorar las carnes, colóquelas sobre fuego alto directo durante 2 a 5 minutos por lado. Las piezas menores requieren menos tiempo de doradura. Normalmente después de dorar se termina de asar los alimentos a una temperatura más baja. Puede asar aquellos alimentos que se cocinan rápido usando el método directo; utilice el método indirecto para los alimentos que tardan más en asarse.

Para poner a punto la parrilla para la cocción directa, precaliéntela con todos los quemadores en “HI” (fuego alto). Coloque los alimentos sobre la parrilla de cocción y luego ajuste todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Cierre la tapa de la barbacoa y levántela solamente para darle vuelta a los alimentos o comprobar cuán bien hecha está al final del tiempo recomendado de cocción.

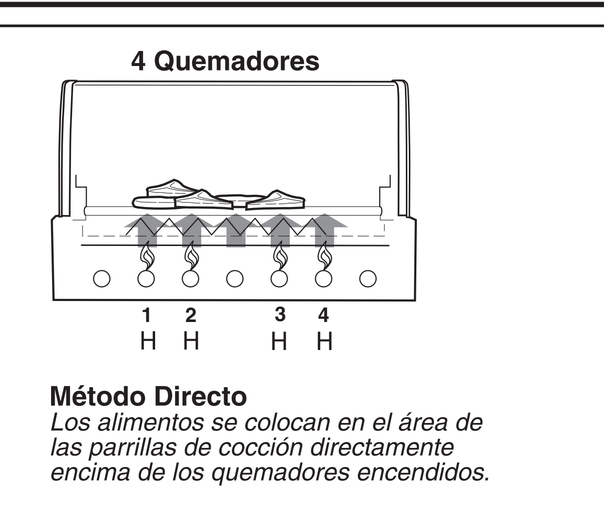
COCCIÓN INDIRECTA

El método indirecto es similar al asado, pero con el beneficio adicional de esa textura, sazón, y apariencia de la comida a la parrilla que no se puede obtener en un horno. Para preparar la barbacoa para la cocción indirecta, se encienden los quemadores a cado lado de los alimentos pero no aquellos directamente debajo de ellos. El calor asciende, se refleja de la tapa y de las superficies internas de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera pareja por todos los lados, en forma muy similar a un horno de convección, por lo que no hay necesidad de voltearlos.

Utilice el método indirecto para los alimentos que requieran 25 minutos o más de tiempo de asado o que son tan delicados que la exposición directa a la llama los secaría o quemaría. Los ejemplos incluyen asados, costillas, pollos enteros, pavos, y otros cortes grandes de carne al igual que filetes delicados de pescado.

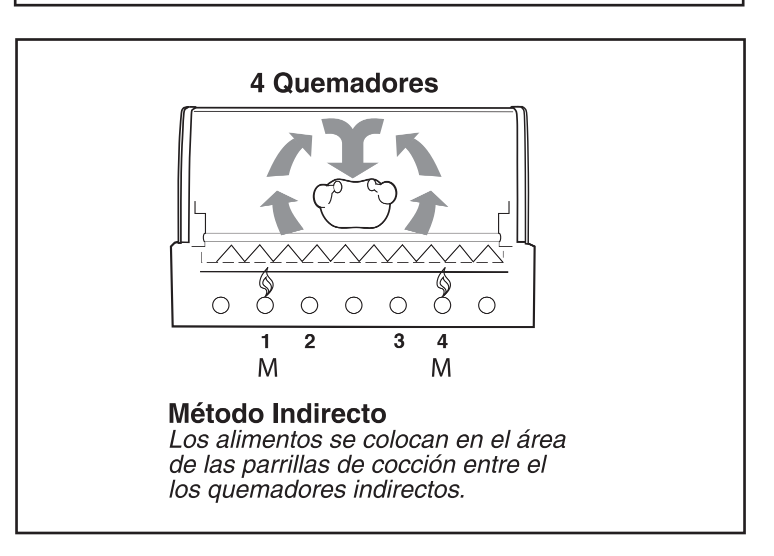
Para preparar la barbacoa de gas para la cocción indirecta, precaliéntela con todos los quemadores en “HI”. Luego ajuste los quemadores de cada lado de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y apague el (los) quemador(es) directamente debajo de ellos. Para los mejores resultados, coloque los asados, aves, o cortes grandes de carne sobre una rejilla de asar colocada dentro de una bandeja desechable de lamina gruesa. Para tiempos de cocción más largos, agregue agua a la bandeja de lámina para evitar que el chorreo de grasa se queme. El chorreo de grasa puede usarse para hacer salsa.

4 Quemadores



Método Directo
Los alimentos se colocan en el área de las parrillas de cocción directamente encima de los quemadores encendidos.

4 Quemadores



Método Indirecto
Los alimentos se colocan en el área de las parrillas de cocción entre el los quemadores indirectos.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR

- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste todos los quemadores a la posición “HI” (llama alta) y cierre la tapa, caliente durante 10 minutos, o hasta que el termómetro marque 500˚-550˚F (260˚-288˚C).
- Para alimentos siempre perfectamente asadas, dore la carnes y cocine con la tapa cerrada.
- Los tiempos de asado en las recetas son en base a una temperatura ambiental de 70°F (20°C) y poco o ningún viento. Permita un mayor tiempo de cocción en días fríos o de viento, o a mayores altitudes. Permita menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Los tiempos pueden variar a causa del clima, o la cantidad, tamaño y forma de los alimentos asados.
- La temperatura a la cual funciona su asador de gas Summit® puede ser mayor de lo normal al principio.
- Las condiciones de asado pueden requerir el ajuste de los controles de los quemadores para obtener las temperaturas de cocción correctas.
- Por lo general, las piezas de carne más grandes requerirán mayor tiempo de cocción por libra que las piezas más chicas. Los alimentos abarrotados sobre una parrilla de cocción requerirán de más tiempo de cocción que sólo unos pocos alimentos. Los alimentos asados dentro de recipientes, tales como judías en salsa de tomate, tomarán más tiempo si se cocinan en una cacerola profunda que en una olla llana.
- Recorte el exceso de grasa de los bistecs, chuletas y asados, dejando apenas ¼ de pulgada (6.4 mm) de grasa. Menos grasa facilita la limpieza, y es una garantía casi absoluta contra las indeseadas llamaradas.
- Los alimentos colocados sobre la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores pudieran requerir que se les dé la vuelta o que se les mueva a un área menos caliente.
- Use tenacillas en vez de un tenedor para dar vuelta y manipular las carnes para así evitar perder los jugos naturales. Use dos espátulas para manipular un pescado entero grande.
- Si llegase a ocurrir alguna llamarada indeseada, apague todos los quemadores y mueva los alimentos a otra zona de la parrilla de cocción. Cualquier llama se apagará rápidamente. Una vez que las llamas se apaguen, vuelva a encender la parrilla. JAMÁS USE AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS EN UNA PARRILLA DE GAS.
- Algunos alimentos, tales como los guisos o los filetes delgados de pescado, requerirán de un recipiente para asarlos. Las ollas desechables de lámina son muy convenientes, pero puede usarse cualquier olla de metal con asas resistentes al calor.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y el plato recolector de grasa estén limpios y libres de desechos.
- No forre con hoja de aluminio a la bandeja inferior en forma de embudo. Ello pudiera prevenir que la grasa fluya al plato recolector de grasa.
- El usar un temporizador le ayudará a alertarle cuando “bien cocido” esté a punto de convertirse en “sobre cocido.”

CÓMO ENCENDER EL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

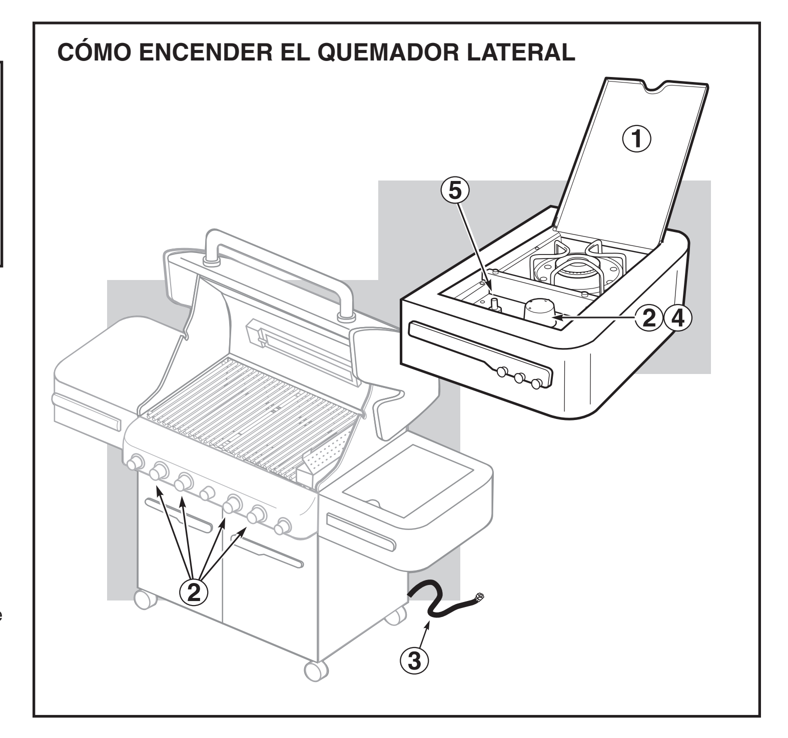
El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

1) Abra la tapa del quemador lateral.
2) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición “OFF”), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición “OFF’” (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).
3) Abra la válvula de suministro de gas.
4) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición “HI” (fuego alto).
5) Pulse el botón rojo de encendido varias veces, de manera que haga “clic” cada vez.

⚠ PRECAUCIÓN: En días asoleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco (5) segundos:



a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.

b) Espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a tratar de de nuevo, o tratar de encender con un cerillo (vea “Encendido manual del quemador lateral”).

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

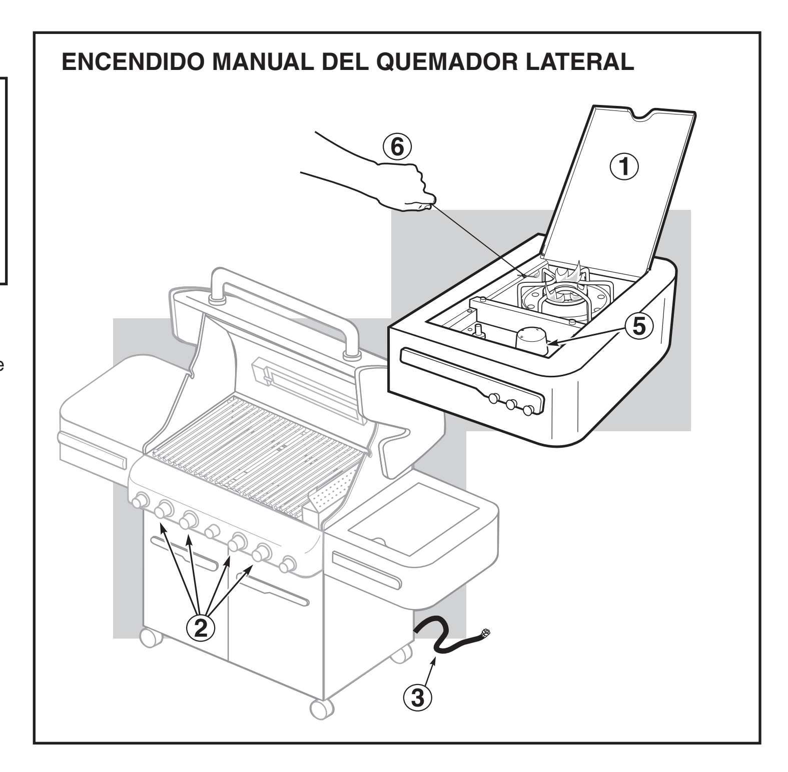
⚠ **PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador lateral, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si el quemador lateral no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

1) Abra la tapa del quemador lateral.
2) Verifique que la válvula del quemador lateral esté cerrada (empuje la perilla de control hacia adentro y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurar de que esté en la posición “OFF”), coloque todos los quemadores que no se estén usando en la posición “OFF”' (empujando hacia adentro y girando en la dirección de las agujas del reloj).
3) Abra la válvula de suministro de gas.
4) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
5) Aguante el portacerillos y encienda con el cerillo cualquier lado del quemador lateral.
6) Presione y gire la válvula de control del quemador lateral a la posición “HI” (fuego alto).

⚠ **PRECAUCIÓN: En días asoleados, la llama del quemador lateral puede ser difícil de ver.**

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco (5) segundos:**
- **a) Cierre la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en la fuente.**
- **b) Antes de probar de nuevo, espere 5 minutos para dejar que el gas se disipe.**



CÓMO USAR LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

La barbacoa de gas Weber® incluye un quemador para dorar carnes como los bistecs, partes de aves, pescado y chuletas).

Ésta es una técnica de asado directo que dora la superficie de los alimentos a altas temperaturas. Al dorar ambas partes de la carne creará un sabor más gustoso mediante la caramelización de la superficie de los alimentos. El dorar también mejorará la apariencia de la carne con las marcas de dorado de la parrilla de cocción. Esto, junto con el contraste de texturas y sabores, puede hacer el alimento más interesante al paladar.

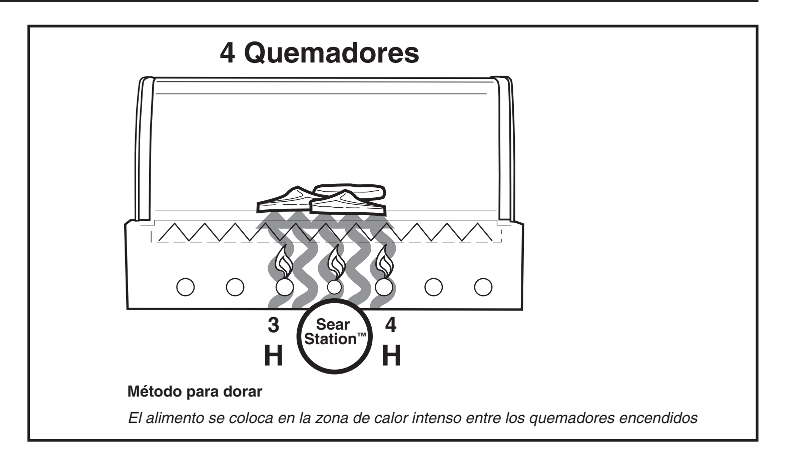
El quemador de la estación para dorar Sear Station™ tiene un ajuste de control de encendido y apagado que funciona en conjunto con los dos quemadores principales adyacentes. Con los quemadores adyacentes y el quemador para dorar usted puede dorar las carnes de manera efectiva mientras usa otras zonas de cocción para asar bajo calor moderado.

Para usar la estación para dorar Sear Station™

Antes de empezar a dorar deberá colocar a fuego alto (“HI”) todos los quemadores principales para precalentar la barbacoa. *Nota: Siempre ase con la tapa cerrada para lograr el calor máximo y evitar llamaradas.*
Una vez esté precalentada la barbacoa, apague los quemadores externos o redúzcalos a fuego bajo. Deje los dos quemadores centrales en fuego alto (“HI”) y encienda el quemador de la estación para dorar Sear Station (Consulte las instrucciones de encendido de la estación para dorar Sear Station™)

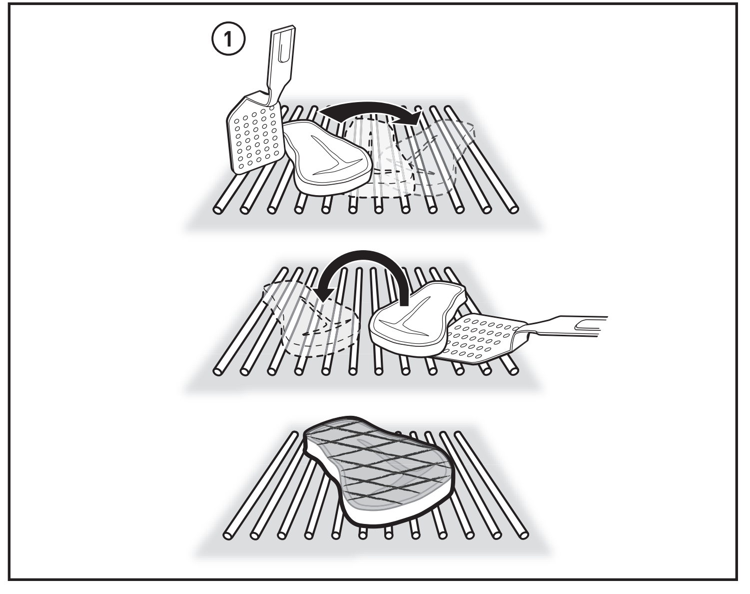
Coloque la carne directamente sobre la estación para dorar Sear Station™. Dore cada lado entre 1 y 4 minutos, según el tipo y espesor de la carne. Pude darle un cuarto de vuelta al alimento para crear las marcas de dorado **(1)** antes de dorar el otro lado de la misma manera.
Una vez haya terminado de dorar, puede terminar de asar la carne moviéndola a calor más moderado sobre los calentadores externos para alcanzar el grado de cocción deseado.

En la medida que obtenga más experiencia en el uso de la estación para dorar Sear Station™, lo animamos a que experimente con diferentes tiempos de dorado para lograr los resultados óptimos para su gusto.



Método para dorar

El alimento se coloca en la zona de calor intenso entre los quemadores encendidos



ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

Instrucciones resumidas para el encendido se encuentran dentro de la puerta izquierda del gabinete.

> ⚠ **PELIGRO**
> **El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.**

El quemador de la estación para dorar Sear Station™ tienen un ajuste de control de encendido y apagado. Para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™ debe primero encender los dos quemadores principales adyacentes.

ENCENDIDO DE ACCIÓN RÁPIDA DEL QUEMADOR PRINCIPAL ADYACENTE

Nota: La perilla de control de encendido de acción rápida de cada quemador principal genera una chispa desde el electrodo de encendido al tubo de encendido del quemador. Usted genera la energía para la chispa al empujar la perilla de control hacia adentro y girar a "START/HI" (encendido/fuego alto). Esto encenderá cada quemador individual.

⚠ **ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

1) Abra la tapa.
2) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén cerradas. (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF")
3) Abra el suministro de gas del cilindro girando la válvula del cilindro en dirección contraria a las agujas del reloj.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

4) Encienda cada quemador principal adyacente a la estación para dorar Sear Station™ Empuje la perilla de control hacia adentro y gírela a "START/HI" hasta oír sonar el encendedor; mantenga el control en esa posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor chispee, encendiendo el tubo de encendido del quemador y luego el quemador principal.
5) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las rejillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el quemador no se enciende la primera vez, empuje la perilla de control hacia adentro y gírela a la posición "OFF" (apagado). Repita el procedimiento de encendido una segunda vez.

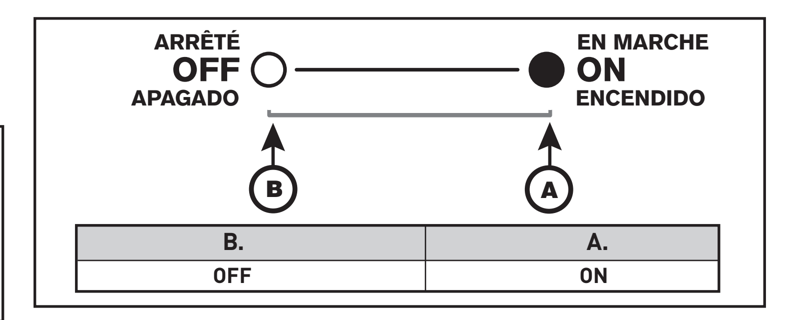
Para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™ continúe con el paso 6.

Encendido del quemador para dorar: *Se enciende a partir de un quemador principal adyacente ya encendido*

6) Gire la perilla de control del quemador de la estación para dorar Sear Station™ a la posición "ON" (encendido).
7) Confirme visualmente la presencia de llamas que indiquen que el encendido ha sido exitoso.

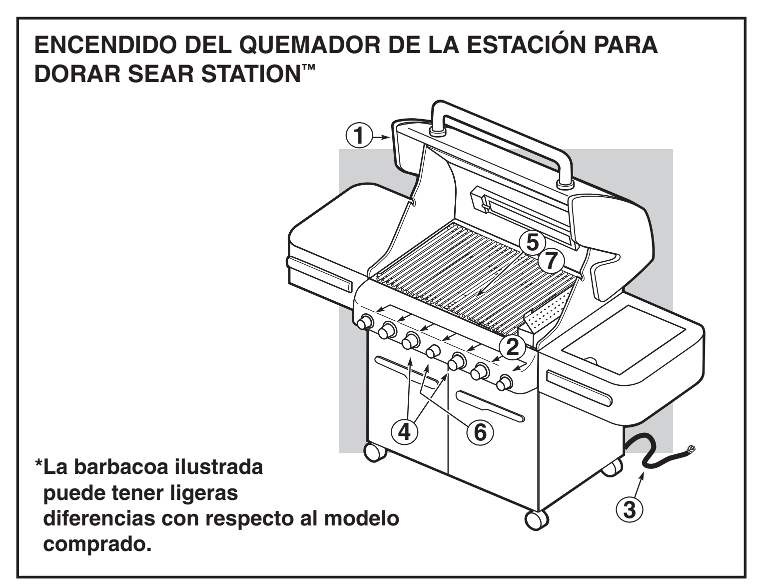
⚠ **ADVERTENCIA: Si el encendido no ocurriese en 5 segundos, apague el control del quemador (posición OFF), espere 5 minutos, y repita los pasos 6 y 7, o consulte las instrucciones para "Encender con un cerillo".**

⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de tratar de encenderlo con un cerillo.**
Nota: Consulte la sección de Mantenimiento respecto a los procedimientos para retirar y limpiar los quemadores.

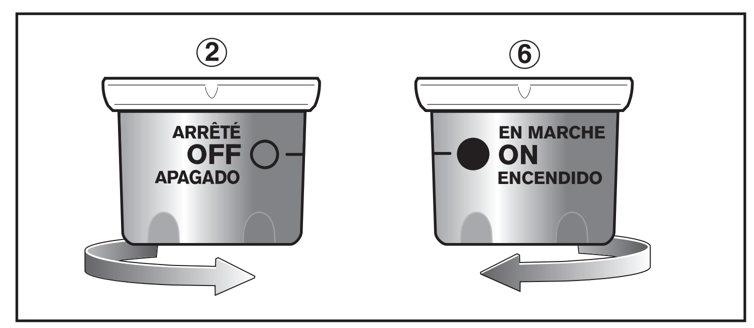


B.	A.
OFF	ON

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**



PARA APAGAR

Presione hacia abajo y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF" (apagado). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

⚠ **PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar 5 minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

El quemador de la estación para dorar Sear Station™ tienen un ajuste de control de encendido y apagado. Para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™ debe primero encender los dos quemadores principales adyacentes.

ENCENDIDO DE ACCIÓN RÁPIDA DEL QUEMADOR PRINCIPAL ADYACENTE

Nota: La perilla de control de encendido de acción rápida de cada quemador principal genera una chispa desde el electrodo de encendido al tubo de encendido del quemador. Usted genera la energía para la chispa al empujar la perilla de control hacia adentro y girar a "START/HI" (encendido/fuego alto). Esto encenderá cada quemador individual.

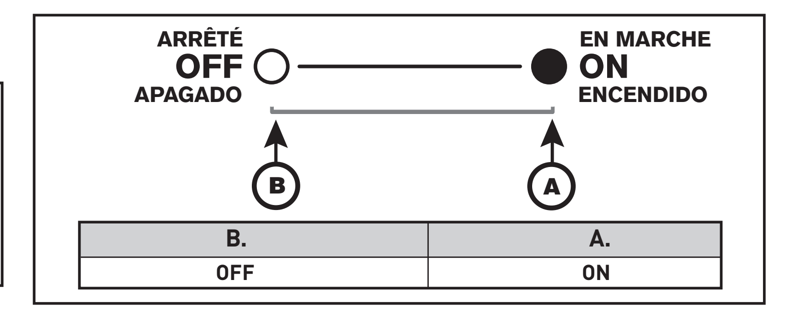
1) Abra la tapa.
2) Verifique que cada quemador principal adyacente a la estación para dorar Sear Station™ esté encendido mediante la comprobación visual de que desprenden llamas.
3) Coloque el cerillo en el portacerillos y enciéndalo.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

4) Inserte el portacerillos con el cerillo encendida a través y hacia abajo de las rejillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender el quemador de la estación para dorar Sear Station™.
5) Empuje la perilla de control de la estación para dorar Sear Station™ hacia adentro y gírela a la posición "ON" (encendida).

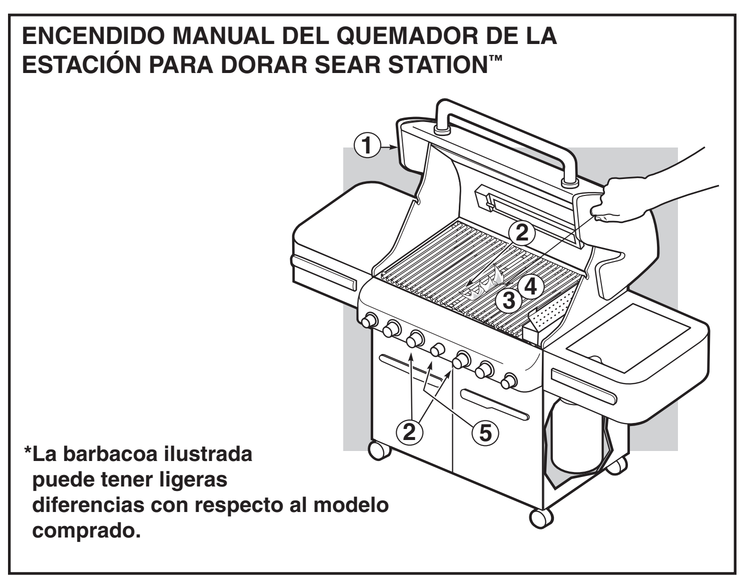
⚠ **ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.**

Nota: Consulte la sección de Mantenimiento respecto a los procedimientos para retirar y limpiar los quemadores.



B.	A.
OFF	ON

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**

PARA APAGAR

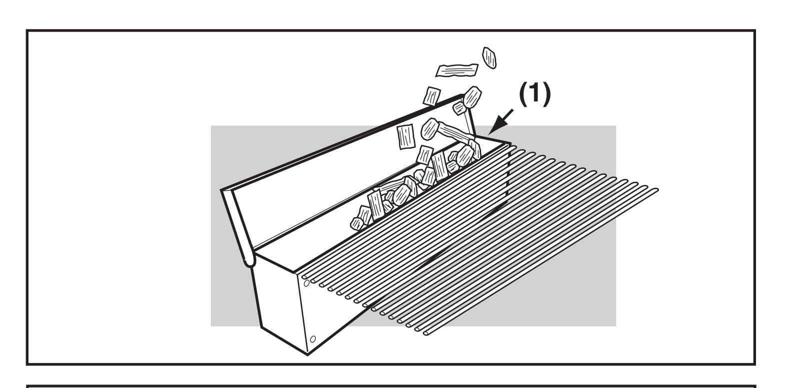
Presione hacia abajo y gire la perilla de control del quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF" (apagado). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

CÓMO USAR EL AHUMADOR

El ahumador usa astillas de madera premojadas. Para resultados óptimos con alimentos que se cocinan más rápidamente tales como bistecs, hamburguesas, chuletas, etc., recomendamos usar astillas de madera más finas dado que se encienden y crean humo de manera más rápida. Para alimentos con tiempos de cocción más largos tales como los asados, pollos y pavos, etc., recomendamos el uso de trozos de madera más grandes dado que se encienden más lentamente y proporcionan humo durante un período de tiempo más largo. En la medida en que usted gane experiencia usando su ahumador, le animamos a experimentar con diferentes combinaciones de astillas y pedazos de madera para encontrar el sabor del ahumado que más se ajusta a su gusto.

PARA USAR EL AHUMADOR

Como punto de partida, remoje las astillas de madera en agua durante por lo menos 30 minutos antes de usarlas.
(La madera húmeda producirá más sabor a ahumado.) Coloque un puñado de astillas de madera o unos cuantos trozos grandes en el fondo del cuerpo del ahumador **(1)**. En la medida que usted gane experiencia ahumando, incremente o reduzca la cantidad de madera para ajustarla a su gusto.
Nota: Siempre ase con la tapa cerrada para permitir que el humo penetre la comida a fondo.
Encienda el quemador del ahumador siguiendo las instrucciones dadas en "Encendido del quemador del ahumador". Una vez que la madera empiece a arder, ajuste la perilla de control a una llama baja.
El humo comenzará a producirse en aproximadamente 10 minutos y puede llegar a durar unos 45 minutos. Si requiere un sabor más ahumado, rellene el ahumador con astillas y/o trozos de madera. Mantenga la tapa del asador cerrada mientras cocine.
Nota: Nota: después de volver a llenar el ahumador, tardará 10 a 15 minutos en comenzar a humear de nuevo.
El ahumador puede usarse para realzar las recetas de carnes, aves y pescados. Cocine con la tapa cerrada de acuerdo con los tiempos indicados en las tablas o las recetas.



⚠ **PELIGRO**

No use ningún líquido inflamable en el ahumador para encender la madera. Esto causará serias lesiones corporales.

LIMPIEZA DEL AHUMADOR

Antes de cada uso, vacíe las cenizas del ahumador para permitir el flujo apropiado de aire.

Nota: El ahumar dejará un residuo de "humo" sobre la superficie del ahumador. Este residuo no se puede eliminar y no afectará el funcionamiento del ahumador. En menor grado, un residuo de "humo" se acumulará dentro de su asador de gas. Este residuo no necesita quitarse y no afectará adversamente al funcionamiento de la barbacoa de gas.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL AHUMADOR

⚠ **PELIGRO**

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

ENCENDIDO RÁPIDO DEL QUEMADOR DEL AHUMADOR

Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a "START/HI" (encendido/fuego alto), usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá el quemador del ahumador.

⚠ **ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la parrilla y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.**

1) Abra la tapa de la barbacoa.
2) Abra la tapa de la caja del ahumador
3) Llene la caja del ahumador con pedazos o astillas de madera empapadas con agua.
4) Asegúrese de que las perillas de control de los quemadores que no se estén usando estén en la posición "OFF" (apagados). (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF")
5) Abra el gas en la fuente del mismo.

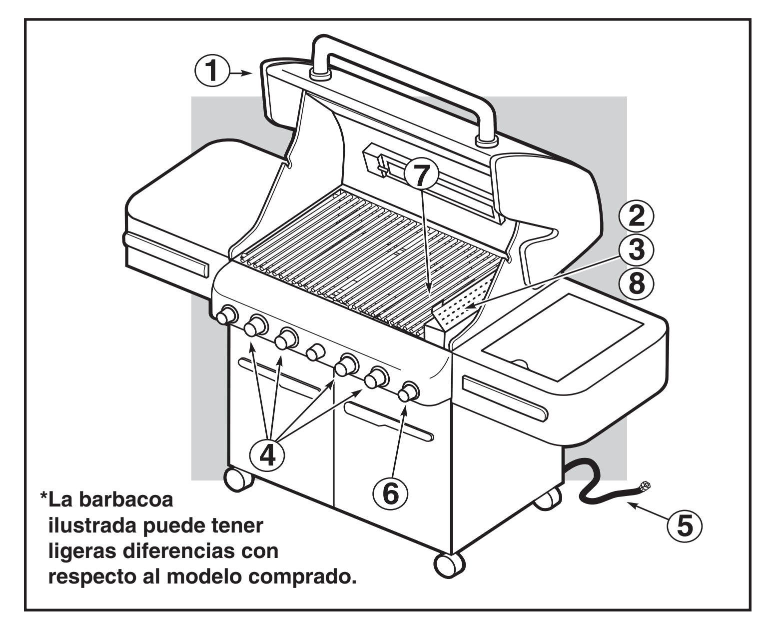
⚠ **ADVERTENCIA: Al encender, no se incline sobre la barbacoa abierto.**

6) Presione la perilla de control y gírela hacia "START/HI" (encendido/fuego alto) hasta que oiga el chasquido del encendedor - mantenga a la perilla de control en dicha posición durante dos segundos. Esta acción hará que el encendedor genere una chispa y encienda el tubo piloto y luego el quemador principal.
7) Verifique que el quemador esté encendido viendo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama. Si el encendedor no se encendiese al primer intento, presione la perilla de control y gírela a la posición "OFF" y repita el procedimiento una segunda vez.

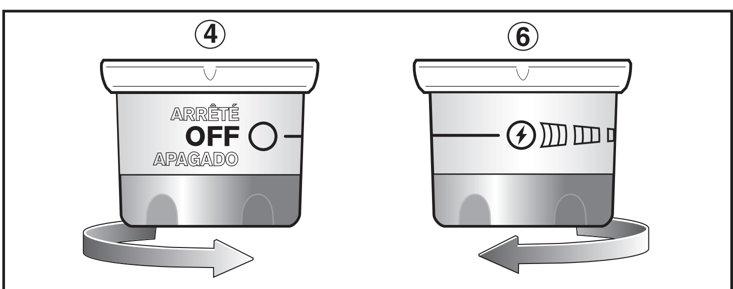
⚠ **PELIGRO**

Si el quemador del ahumador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

8) Una vez que la madera empiece a arder, cierre la cubierta del ahumador y gire la perilla de control a "LOW" (fuego bajo).



*La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.



PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF". Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL AHUMADOR

1) Abra la tapa.

> ⚠ **PELIGRO**
>
> **El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.**

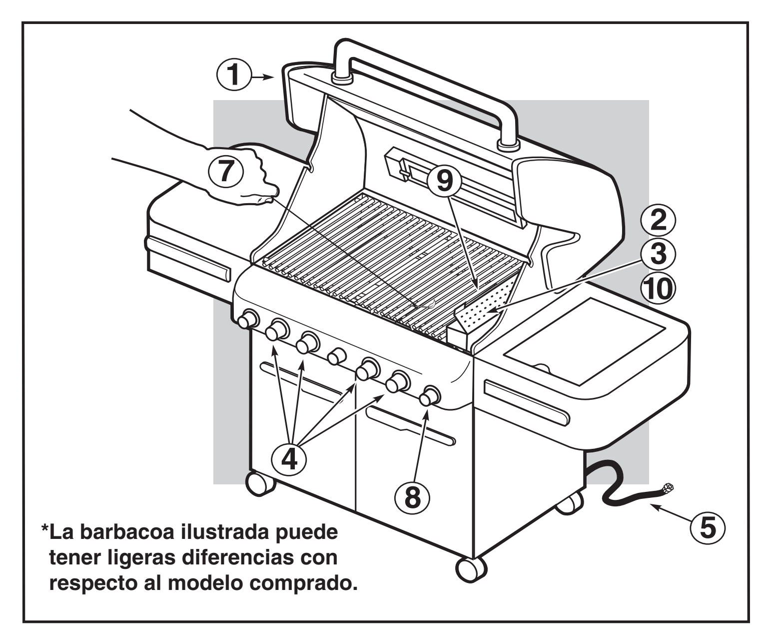
2) Abra la tapa de la caja del ahumador
3) Llene la caja del ahumador con pedazos o astillas de madera empapadas con agua.
4) Asegúrese de que las perillas de control de los quemadores que no se estén usando estén en la posición "OFF" (apagados). (Empuje la perilla de control hacia adentro y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF")
5) Abra el gas en la fuente del mismo.
6) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
7) Inserte el portacerillos con el cerilla encendido a través de las parrillas de cocción y de las barras Flavorizer® para encender el quemador del ahumador.

⚠ ADVERTENCIA: Mientras la enciende, no se incline sobre la barbacoa abierta.

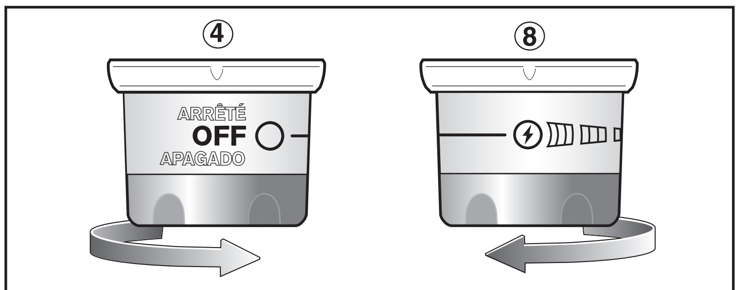
8) Presione la perilla de control del quemador del ahumado y gírela hacia START/HI (encendido/alto).
9) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de la parrilla de cocción.

> ⚠ **PELIGRO**
>
> **Si el quemador del ahumador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición "OFF" y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.**

10) Una vez que la madera empiece a arder, cierre la cubierta del ahumador y gire la perilla de control a "LOW" (fuego bajo).



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**



PARA APAGAR

Presione y gire la perilla de control de cada quemador en dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF". Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

USO DEL ASADOR GIRATORIO

Nota: Antes de usar el asador giratorio, mida el alimento a asar en su punto más ancho. Si éste excede de 9½" (241.8 mm), entonces es demasiado grande para que quepa en el asador giratorio. Si es demasiado grande, la comida puede preparase usando un sostenedor de asado y el método de Cocción Indirecta.

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIAS

- **Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar el asador giratorio.**
- **Este asador giratorio debe usarse solamente al aire libre.**
- **Retire el motor y almacénelo en un lugar seco cuando no esté en uso.**
- **No toque las superficies calientes. Use guantes protectores para barbacoas.**
- **Este asador giratorio no debe ser usado por niños.**
- **Como protección contra riesgos eléctricos no sumerja el cable, enchufes, o motor en agua u otros líquidos.**
- **Desenchufe el motor cuando no esté en uso, o antes de limpiar.**
- **No use el asador giratorio para ningún otro uso que no sea para el cual está diseñado.**
- **Asegúrese de que el motor esté apagado antes de colocarlo sobre el soporte del mismo.**
- **No opere el motor del asador giratorio con el cable eléctrico o el enchufe dañado.**
- **No opere el motor del asador giratorio si éste está fallando.**
- **El motor del asador giratorio está equipado con un cordón eléctrico de tres clavijas (conectado a tierra) para su protección contra descargas eléctricas.**
- **El cordón eléctrico deberá enchufarse directamente a un enchufe para tres clavijas debidamente conectado a tierra. Si se requiere el uso de un cable de extensión, asegúrese de que sea por lo menos de 1,3mm 2x3 hilos, bien aislado, y específicamente para uso en exteriores y debidamente conectado a tierra.**
- **Cuando se use una extensión eléctrica, asegúrese de que no haga contacto con ninguna superficie caliente o filosa.**
- **Los cables de extensión para exteriores deberán estar marcados con las letras "W-A" y una etiqueta que diga "Apto para usarse con artefactos para exteriores".**
- **No corte o elimine la clavija de conexión a tierra del cordón eléctrico del motor del asador giratorio.**

- **No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre ningún borde filoso o superficie caliente.**
- **No lo exponga a la lluvia.**
- **Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, mantenga la extensión eléctrica seca y levantada del suelo.**
- **Se suministra un cordón de suministro eléctrico corto para minimizar el riesgo de tropezar con el mismo y caerse. Los cables de extensión pueden usarse, pero debe tomarse la debida precaución para prevenir que se tropiece con ellos.**
- **En caso de no existir códigos locales, el motor del asador giratorio deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.**

⚠ ADVERTENCIA: Coloque los alimentos en el asador giratorio antes de encender el quemador del mismo.

OPERACIÓN

1) Retire el eje del asador giratorio de la barbacoa. Retire una horquilla del asador giratorio.
2) Empuje el eje del asador giratorio a través del centro del alimento.
3) Deslice la horquilla del asador dentro del eje. Inserte las púas de ambas horquillas en el alimento. El alimento deberá estar centrada sobre el eje. Apriete los tornillos de las horquillas de asado.
4) Coloque el motor en su soporte y deslícelo hasta que encaje en su sitio.
5) Inserte el extremo puntiagudo del eje del asador en el motor. Coloque el extremo de la manivela del asador sobre los rodillos de soporte.
6) El eje del rotor deberá rotar de tal manera que el lado pesado de la carne o ave rote hacia el fondo. Los cortes grandes quizás necesiten que se retiren las parrillas de cocción y la rejilla para calentar para permitir la rotación completa del eje. Si fuese necesario para lograr un mejor balance, vuelva a colocar los alimentos.
7) Encienda el motor.

CÓCCIÓN

- Las carnes (excepto las aves y la carne molida) deberán dejarse que alcancen la temperatura ambiente antes de cocinarlas. (20 a 30 minutos deberá ser suficientes para la mayoría de los alimentos. Si están congelados, descongélelos completamente antes de cocinar.)
- Si fuese necesario, ate la carne o las aves con un cordel para darles la forma más uniforme posible antes de colocarlas en el espetón.
- Retire las parrillas de cocinar y la rejilla para calentar para permitir que el alimento rote libremente.
- Para encender el quemador del asador giratorio, siga las instrucciones en la página siguiente.
- Ajuste el quemador del asador giratorio al punto “Med-High” (medio -alto), en base a la temperatura al aire libre.
- Coloque el alimento dentro del área del quemador.
- Si usted desea guardar la grasa que se escurre como salsa para la carne, coloque una bandeja de goteo encima de las barras Flavorizer® y directamente debajo del alimento.
- Los pasos de preparación del alimento para cocinarla con el asador giratorio son los mismos que para la cocción normal.
- Toda la cocción deberá llevarse a cabo con la tapa cerrada.
- Si los alimentos son demasiado pesados o de forma irregular, podrá ocurrir que no roten bien y deberán cocinarse mediante el Método Indirecto sin usar el asador giratorio.
- Se puede usar el ahumador en conjunción con el asador giratorio para obtener un sabor más ahumado.

Nota: Cuando se usa el quemador del asador giratorio, el termómetro de la parrilla no reflejará la temperatura dentro de la caja de cocción.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

ENCENDIDO RÁPIDO DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

Nota: Cada perilla de control de encendido rápido crea una chispa que va del electrodo de encendido al tubo quemador de encendido. Al presionar la perilla de control y girarla a "START/HI" (encendido/fuego alto), usted genera la energía para la chispa. Esto encenderá cada quemador individual.

⚠ ATENCIÓN: LÉALO ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

Tras cualquier tiempo sin uso, antes de encender el quemador del asador giratorio, deben pasar unos cuantos segundos para que se llene la línea de suministro de gas. Al usar el encendedor rápido, verá un fogonazo de llamas moviéndose de derecha a izquierda a lo largo de la superficie del quemador del asador giratorio; éste no estará encendido hasta tanto toda la superficie cerámica esté en llamas. En este momento, inicie un conteo de 20 segundos antes de soltar la perilla de control del quemador del asador giratorio. La superficie del quemador del asador giratorio estará al rojo vivo una vez esté totalmente encendido.

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo la barbacoa, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

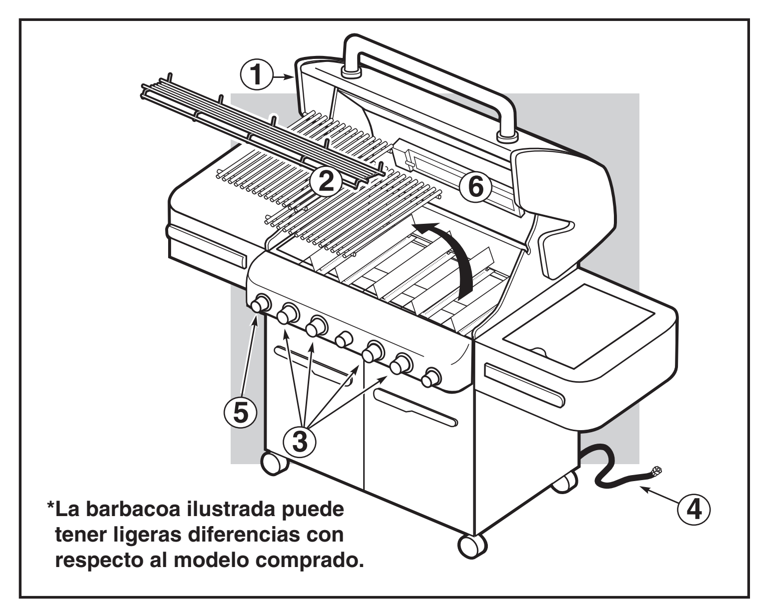
⚠ PRECAUCIÓN: La llama del quemador del asador giratorio puede ser difícil de ver en un día brillantemente asoleado.

⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Atención al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

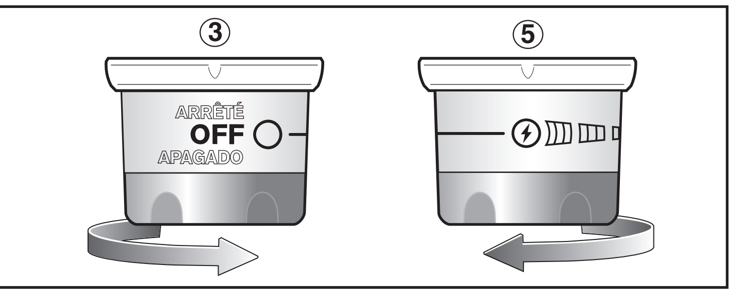
1) Abra la tapa.
2) Retire la rejilla de calentamiento y la parrilla de cocción de la caja de cocción.
3) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición "OFF" (apagadas) (Presione la perilla de control y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF" (apagada).)
4) Abra el gas en la fuente del mismo.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

5) Presione la perilla de control del quemador y gírela hacia "START/HI". Esta acción hará que el encendedor chispee y encienda el quemador del asador giratorio. Continúe usando el encendedor rápido hasta que el quemador del asador giratorio se haya encendido. Suelte la perilla de control.
6) Verifique que el quemador esté encendido revisando que el quemador del asador giratorio esté al rojo vivo.



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**



⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador del asador giratorio no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagado) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo o de que usted trate de encenderlo con un cerillo.

Nota: Cuando se use el asador con la tapa cerrada, solamente encienda dos de los quemadores principales a cada lado de los alimentos (vea los Métodos de asar - Cocción indirecta). Revise periódicamente sus alimentos para prevenir que se cocinen de más en la parte externa. Una vez que el alimento se haya dorado al color deseado, apague el quemador del asador giratorio. Termine de asarlo con calor indirecto.

PARA APAGAR

Presione la perilla de control del quemador del asador giratorio y gírela en la dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF" (apagada). Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR DEL ASADOR GIRATORIO

⚠ ATENCIÓN: LÉALO ANTES DE ENCENDER EL QUEMADOR DEL ASADOR

Tras de un tiempo sin haberse utilizado, antes de encender el quemador del asador giratorio, deben pasar unos cuantos segundos para que se llene la línea de suministro de gas. Al encender el quemador del asador giratorio con un cerillo, usted verá un fogonazo de llamas moviéndose de derecha a izquierda a lo largo de la superficie del quemador del asador giratorio; el asador giratorio no estará encendido hasta tanto toda la superficie cerámica esté en llamas. En este momento, inicie un conteo de 20 segundos antes de soltar la perilla de control del quemador del asador. La superficie del quemador del asador estará al rojo vivo una vez esté totalmente encendido.

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la parrilla, o no esperar 5 minutos para permitir que el gas se disipe si la parrilla no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales serias o la muerte.

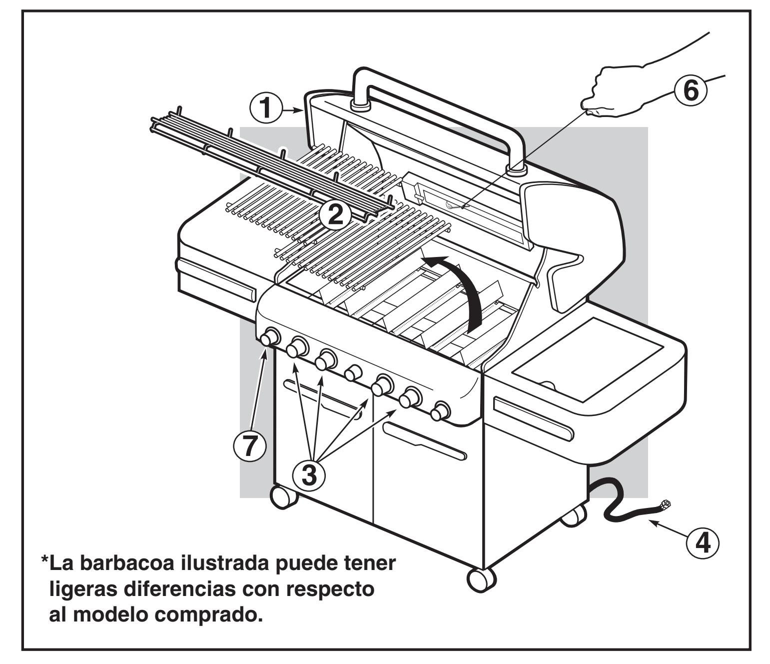
⚠ PRECAUCIÓN: La llama del quemador del asador giratorio puede ser difícil de ver en un día brillantemente asoleado.

⚠ ADVERTENCIA: Inspeccione la manguera previo a cada uso de la barbacoa y asegúrese de que no tenga muescas, grietas, abrasiones o cortes. Si se encontrase que la manguera estuviese dañada de cualquier manera, no utilice la barbacoa. Reemplácela solamente con una manguera de repuesto autorizada por Weber®. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

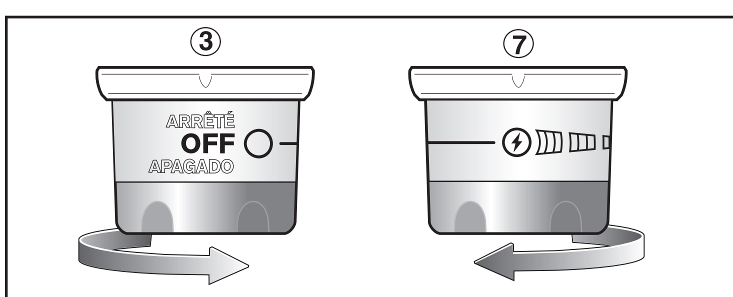
1) Abra la tapa.
2) Retire de la caja de cocción la rejilla para calentar y las parrillas de cocción.
3) Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores estén en la posición "OFF" (apagadas) (Presione la perilla de control y gírela en dirección de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en la posición "OFF")
4) Abra el gas en la fuente del mismo.
5) Coloque un cerillo en el portacerillos y enciéndalo.
6) Agarre el portacerillos y encienda con el cerillo por el lado derecho del quemador lateral.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

7) Presione la perilla de control del quemador del asador giratorio y gírela hacia "START/HI" (encendido/fuego alto). Continúe presionando a la perilla de control unos veinte (20) segundos más después de que el quemador se haya encendido.
8) Verifique que el quemador esté encendido revisando que el quemador del asador giratorio esté al rojo vivo.



***La barbacoa ilustrada puede tener ligeras diferencias con respecto al modelo comprado.**



⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador del ahumador no se enciende, gire la perilla del control del quemador a la posición OFF (apagada) y espere 5 minutos para permitir que el gas se disipe antes de tratar de nuevo.

Nota: Cuando se use el asador giratorio con la tapa cerrada, solamente encienda dos de los quemadores principales a cada lado de los alimentos (vea los Métodos de asar - Cocción indirecta).. Revise periódicamente sus alimentos para prevenir que se cocinen de más en la parte externa. Una vez que el alimento se haya dorado al color deseado, apague el quemador del asador giratorio. Termine de asarlo con calor indirecto.

PARA APAGAR

Presione la perilla de control del quemador del asador y gírela en la dirección de las agujas del reloj a la posición "OFF'". Cierre el suministro de gas en la fuente del mismo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
La llama en los quemadores es de color amarillo o anaranjado, conjuntamente con olor a gas (esto es normal para el tubo encendedor del quemador).	Revise que no haya obstrucciones en las malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)	Limpie las mallas contra arañas e insectos. (Vea la sección: "Mantenimiento anual")
Síntomas: **El quemador no se enciende, o la llama se mantiene baja en la posición "HI" (fuego alto).**	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera de combustible.
	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Si usted puede encender el quemador con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido Crossover®.
	¿Utilizó el encendedor rápido varias veces hasta que el quemador principal se encendiese (vea las "Instrucciones de encendido")?	Asegúrese de mantener presionada la perilla de control durante dos segundos después de accionar el encendedor y ver la llama anaranjada proveniente del tubo encendedor de los quemadores.
	¿Funciona el encendedor? ¿Ve una chispa cuando usa repetidas veces el encendedor rápido?	Trate de encender manualmente el quemador (consulte "Encendido manual del quemador principal"). Póngase en contacto con atención al cliente.
Se producen llamaradas:	¿Está precalentando la barbacoa de la manera prescrita?	Coloque a todos los quemadores en HI (fuego alto) durante 10 a 15 minutos para precalentar la barbacoa.
	¿Están las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® recubiertas con una capa gruesa de grasa quemada?	Límpielas a fondo. (Vea la sección "Limpieza".)
⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja del fondo con hoja de aluminio.	¿Está la bandeja del fondo "sucia" y no deja que la grasa fluya al plato recolector?	Limpie la bandeja del fondo.
El quemador produce llamas con un patrón errático. La llama se mantiene baja cuando el quemador está en "HI" (fuego alto). Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. (Vea la sección de "Mantenimiento".)
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose". (Se parece al desprendimiento de pintura.)	La tapa está porcelanizada o es de acero inoxidable y no está pintada. No puede "pelarse". Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. **ESTO NO ES UN DEFECTO.**	Límpiela a fondo. (Vea la sección "Limpieza".)
Las puertas del gabinete no están alineadas.	Revise el perno de ajuste en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la(s) tuerca(s) de ajuste. Deslice la(s) puerta(s) hasta quedar alineada(s.) Apriete la tuerca.
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
El quemador lateral no se enciende	¿Está cerrado el suministro de gas?	Abra el suministro de gas.
La llama se mantiene baja en la posición "HI" (fuego alto)	¿Está doblada la manguera de combustible?	Enderece la manguera.
El botón de encendido no funciona.	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Si el quemador se enciende con un cerillo, revise el encendedor (ver abajo).
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

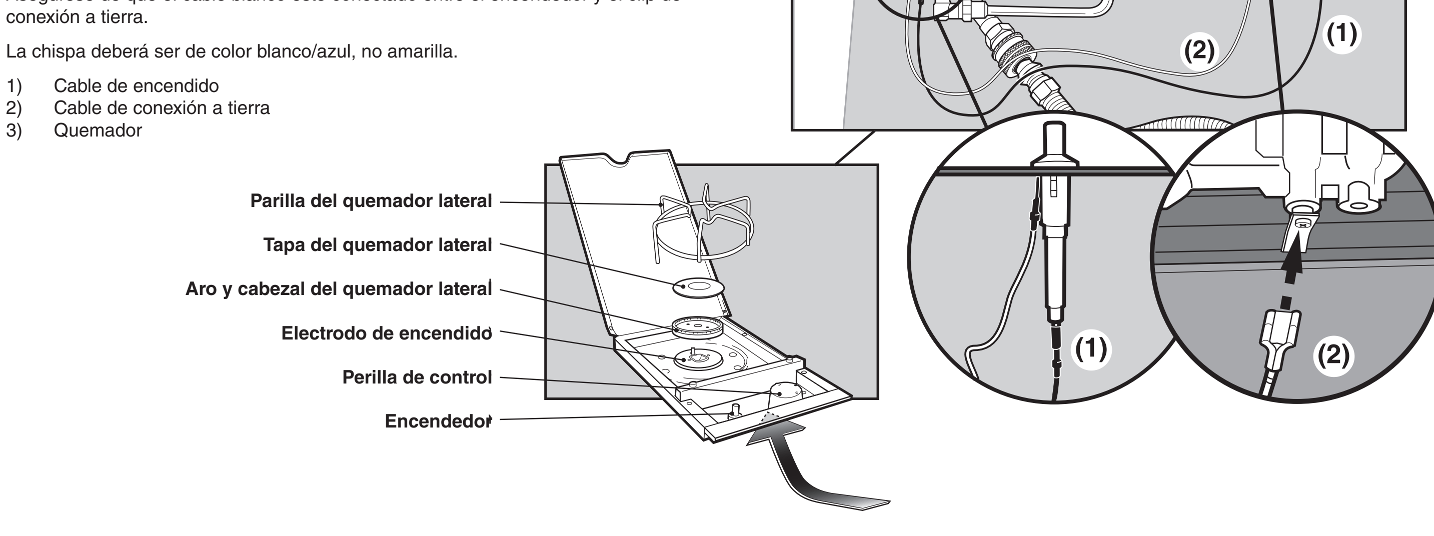
MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ **ADVERTENCIA: Todos los controles y válvulas de suministro de gas deberán estar cerrados en la posición "OFF".**

Asegúrese de que el cable negro esté conectado entre el encendedor y el electrodo. Asegúrese de que el cable blanco esté conectado entre el encendedor y el clip de conexión a tierra.

La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

1) Cable de encendido
2) Cable de conexión a tierra
3) Quemador



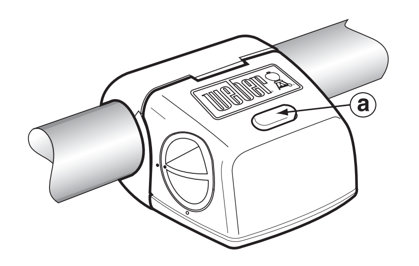
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON EL ASADOR GIRATORIO

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
El quemador del asador giratorio no se enciende	¿Mantuvo usted presionada la perilla de control del quemador durante 20 segundos después de haberse encendido?	Trate de volver a encender el quemador manteniendo presionada la perilla de control del quemador hasta encenderse y continuar manteniéndola presionada hasta 20 segundos después de haberse encendido.
	¿Esperó usted hasta ver que toda la superficie de cerámica se encendiera antes de empezar a contar los 20 segundos?	Cuando vuelva a encender el quemador manteniendo presionada la perilla de control del mismo, espere a que vea la superficie de cerámica entera encendida antes de empezar a contar los 20 segundos.
	¿Usó repetidamente el encendedor rápido hasta que el encendedor se prendiese?	Después de esperar cinco minutos para que se disipe el gas, trate de usar repetidamente el encendedor rápido hasta que el quemador de encienda (consulte el "Encendido del quemador del asador giratorio").
	¿Funciona el encendedor? ¿Ve una chispa cuando usa repetidas veces el encendedor rápido?	Trate de encender manualmente el quemador (consulte "Encendido manual del quemador del asador giratorio"). Póngase en contacto con nuestro departamento de Atención al Cliente.

Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

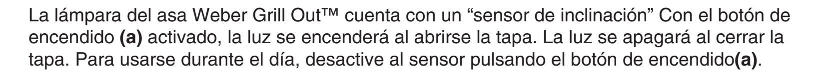
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR PARA DORAR

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
Los quemadores están quemando con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas (esto es normal para el tubo de encendido del quemador).	Revise que no haya obstrucciones en la malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.)	Limpie las mallas contra arañas e insectos. (Vea la sección: “Mantenimiento anual”)
El quemador de la estación para dorar no se enciende.	¿Encendió usted los dos quemadores principales adyacentes (Consulte las instrucciones sobre el procedimiento de cómo encender la estación para dorar de manera segura)	Confirme visualmente la presencia de llamas que indiquen que los quemadores principales adyacentes se han encendido. ⚠ **ADVERTENCIA: Si no se encendiese en 5 segundos, apague el control del quemador (posición “OFF”), y espere 5 minutos para que el gas se despeje antes de intentarlo de nuevo**
	¿Se enciende el quemador con un cerillo?	Si usted puede encender el quemador con un cerillo, entonces revise el sistema de encendido Crossover® en el quemador para dorar. (*Consulte la sección de Mantenimiento respecto a los procedimientos para retirar y limpiar los quemadores.)*
	¿Funciona el encendedor? (¿Observa una chispa cuando acciona repetidamente al encendedor?)	Trate de encender el quemador manualmente (consulte “Encendido del quemador del asador giratorio”). Llame a atención al cliente.
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		





OPERACIÓN DE LA LUZ DEL ASA



La lámpara del asa Weber Grill Out™ cuenta con un “sensor de inclinación” Con el botón de encendido **(a)** activado, la luz se encenderá al abrirse la tapa. La luz se apagará al cerrar la tapa. Para usarse durante el día, desactive al sensor pulsando el botón de encendido**(a)**.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA LUZ DEL ASA

PROBLEMA	REVISAR	REMEDIO
La lámpara del asa Weber Grill Out™ no se enciende.	¿Están gastadas las baterías?	Reemplace las baterías.
	¿Están correctamente instaladas las baterías?	Vea la ilustración de ensamblaje.
	¿Está la tapa abierta hasta arriba con el botón de encendido energizado?	La lámpara se activará cuando la tapa esté abierta.
	¿Está activada la luz del asa Weber Grill Out™?	Pulse el botón de encendido.
	¿Está la lámpara del asa Weber Grill Out™colocada correctamente sobre el asa?	Ajuste su posición (vea la ilustración de ensamblaje).
Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.		

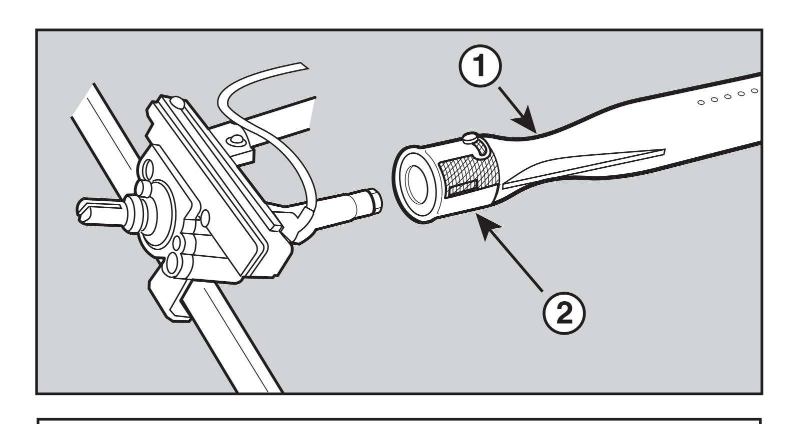
MALLAS WEBER® CONTRA ARAÑAS E INSECTOS

La barbacoa de gas Weber®, al igual que cualquier otro aparato de gas al aire libre, es un blanco para las arañas y demás insectos. Pueden crear sus nidos en la sección del venturi **(1)** del tubo quemador. Esto bloquea el flujo normal de gas, y puede causar que el gas fluya hacia atrás por la válvula de aire de combustión. Esto puede resultar en un fuego en y alrededor de las aberturas para el aire de combustión, causando un daño serio a la barbacoa.

La compuerta de cierre del aire del tubo quemador está equipada con una malla **(2)** de acero inoxidable para prevenir la entrada de arañas e insectos a los tubos quemadores a través de las aberturas para el aire de combustión.

Le recomendamos que inspeccione las mallas contra arañas e insectos por lo menos una vez al año. (Vea la sección: “Mantenimiento anual”) También, inspeccione y limpie dichas mallas si cualquiera de los siguientes síntomas se presentase:

1) Olor a gas en conjunción con llamas del quemador con un apariencia muy amarilla y floja.
2) La barbacoa no alcanza la temperatura de funcionamiento.
3) La barbacoa se calienta de manera dispareja.
4) Uno o más quemadores no se encienden.



⚠ PELIGRO

El no corregir estos síntomas pudiera resultar en un fuego que puede causar lesiones corporales serias o la muerte y daños a la propiedad.

PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

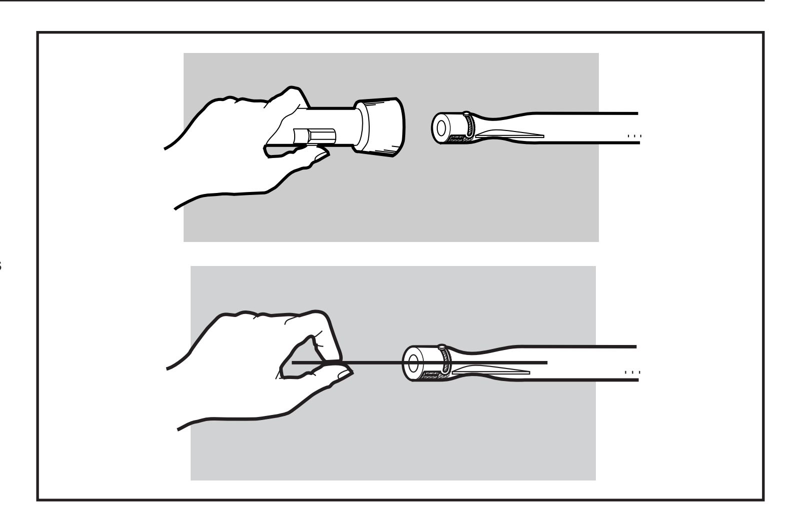
CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS.

Retire el múltiple (vea “Reemplace los quemadores principales”).

Revise la parte interna de cada quemador con una linterna.

Limpie la parte interna de los quemadores con un alambre (un colgador de ropa enderezado funcionará bien). Revise y limpie la abertura de las compuertas de cierre del aire en los extremos de los quemadores. Revise y limpie los orificios de las válvulas en la base de las válvulas. Utilice un cepillo de cerdas de acero para limpiar la parte externa de los quemadores. Esto se hace para asegurarse de que las aberturas de los quemadores estén completamente abiertas.

⚠ PRECAUCIÓN: Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.



REEMPLACE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

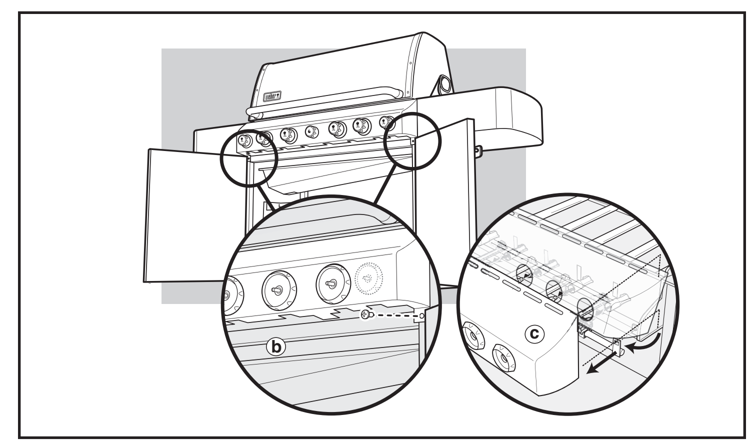
1) Su barbacoa de gas Summit® debe estar apagada y fría.
2) Cierre el gas en la fuente.
3) Desconecte el suministro de gas.
4) Retire las parrillas de cocción.
5) Retire la caja de ahumado.
6) Retire las barras Flavorizer®.

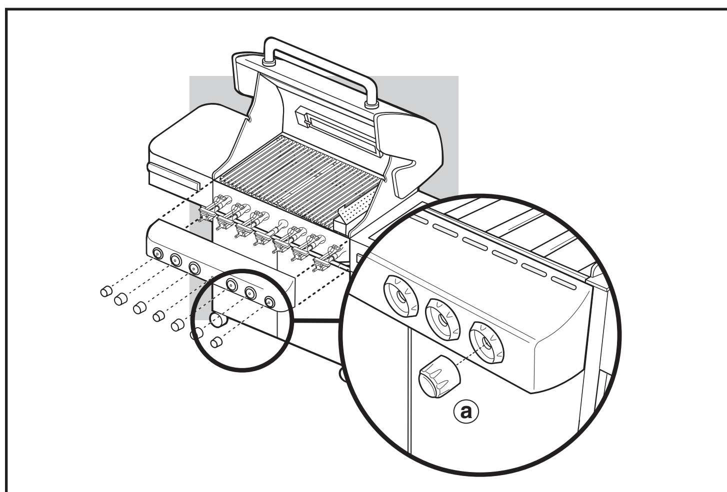
RETIRE EL PANEL DE CONTROL:

7) Parte requerida: Destornillador Phillips.
   a) Retire las perillas de control de los quemadores.
   b) Retire los dos tornillos que sujetan el panel de control al bastidor.
   c) Retire el panel de control. Incline el panel hacia adelante y levántelo alejándolo de la barbacoa.

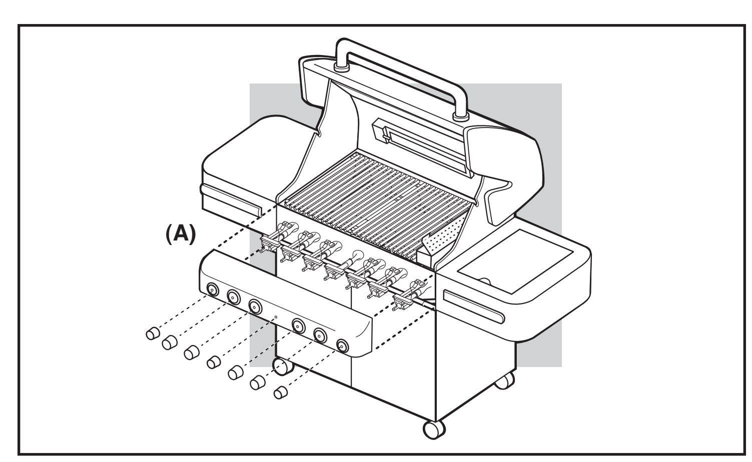
Tenga cuidado de no romper o desconectar los cables para las luces de control del panel.

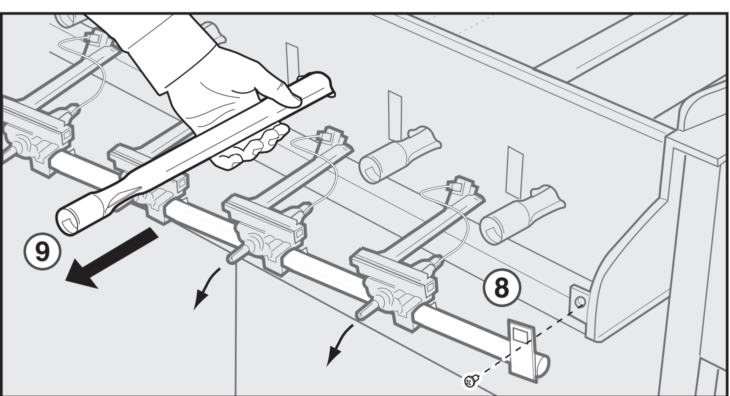
Apoye el panel de control contra el lado izquierdo de la barbacoa (A) para exponer a la vista las válvulas, los quemadores, el encendedor y el múltiple.





8) Retire los dos tornillos que fijan el múltiple a la caja de cocción. Hale el ensamblaje del múltiple fuera del bastidor del mismo.
9) Hale del bastidor del múltiple los tubos quemadores seleccionados y reemplácelos con los tubos quemadores nuevos.

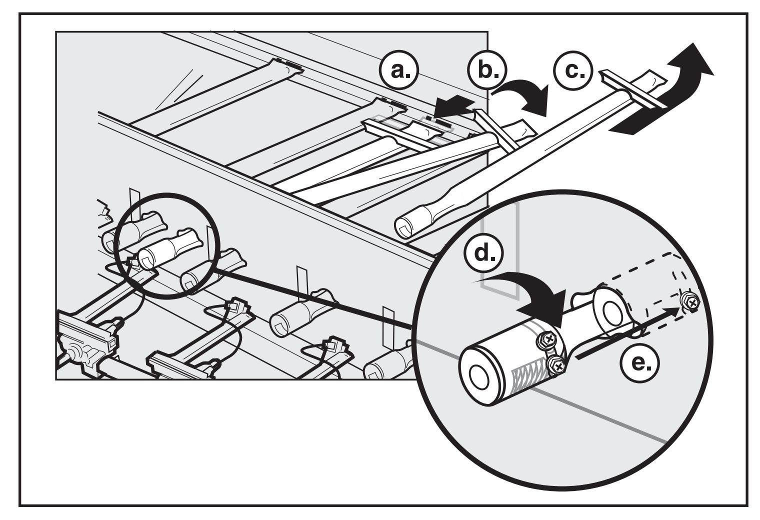




CÓMO SACAR EL QUEMADOR DE LA ESTACIÓN PARA DORAR SEAR STATION™

Para sacar el quemador de la estación para dorar Sear Station Burner™, hale el tubo quemador hacia usted. Eso lo saca de la muesca del tubo quemador (a.). Luego gire el tubo en dirección de las agujas del reloj (b.), cercionándose de girarlo de tal manera que el tornillo en el extremo del tubo (d.) pase a través de la muesca en la abertura de la pantalla térmica (e.) Cuando el tubo del quemador quede liberado, sáquelo del hogar de la barbacoa (c.).

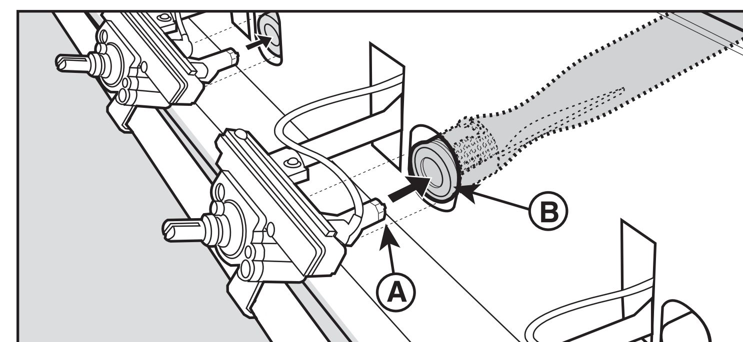
10) Para reinstalar el ensamblaje del múltiple, reverse los pasos 7 al 9.

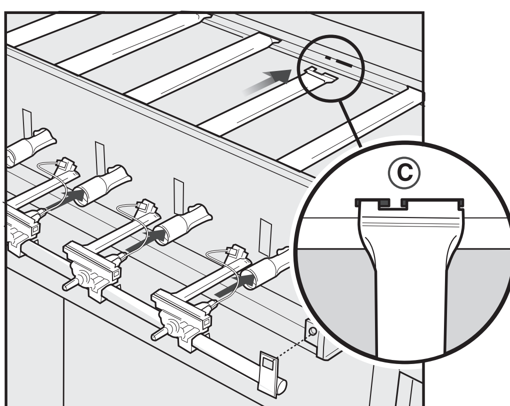


⚠ PRECAUCIÓN: Los agujeros del quemador (A) deben colocarse correctamente sobre los orificios de las válvulas (B).

Asegúrese de que los extremos opuestos de los tubos quemadores (C) estén debidamente alineados en las ranuras del lado posterior de la caja de cocción. Antes de atornillar el múltiple en su sitio, verifique que esté correctamente ensamblado.

⚠ ADVERTENCIA: Tras reinstalar las líneas de gas y antes de usar la barbacoa, dichas líneas deberán inspeccionarse con una solución de agua y jabón para verificar de que no existan fugas de gas. (Vea, "Compruebe que no haya fugas de gas.")





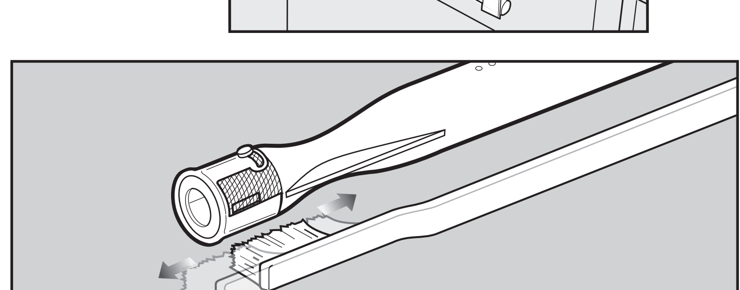
MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la malla contra arañas y demás insectos

Para inspeccionar la malla contra arañas y demás insectos, retire el panel de control. Si hubiese polvo o sucio sobre las mallas, retire los quemadores para limpiar las mallas. Con un cepillo de cerdas suaves (p.ej.: un cepillo de dientes viejo), cepille suavemente las malla contra arañas y demás insectos.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las mallas contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No las desmonte ni agrande los orificios de las mismas.

Golpee ligeramente el quemador para sacar la basura y suciedad fuera del tubo quemador. Una vez limpios, vuelva a colocar las mallas y quemadores en su sitio. Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, por favor póngase en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.

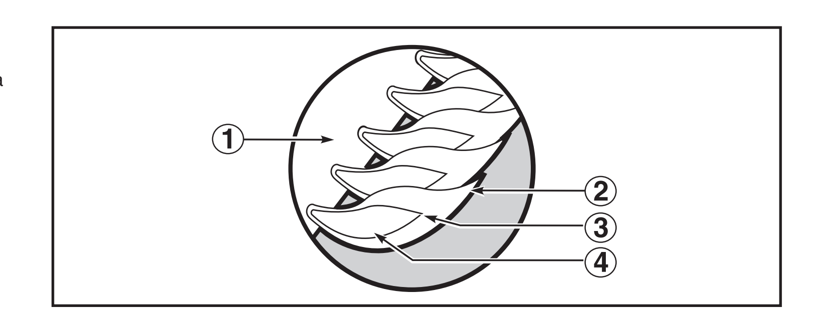


PATRÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® han sido ajustados en la fabrica para que les entre la mezcla correcta de aire y gas. Acá se muestra el patrón correcto de la llama.

1) Tubo quemador
2) Las puntas ocasionalmente titilarán con un color amarillo
3) Azul claro
4) Azul oscuro

Si las llamas no se presentan de manera uniforme a lo largo del tubo quemador, siga las instrucciones de limpieza del quemador.



Summit®



GRILL A GAZ

Guide de l'utilisateur du barbecue au gaz naturel

ASSEMBLAGE - PG 4

E/S-470

#89372



VOUS DEVEZ LIRE CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE GRILL A GAZ

⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appariel.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible d'occasionner des blessures graves, voire mortelles, ou des dégâts matériels.

NOTE A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR: Les présentes instructions doivent être remises au propriétaire et le propriétaire devrait les conserver pour les utiliser plus tard.

CET APPAREIL A GAZ EST CONCU POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

⚠ MISE EN GARDE: Suivez toutes les procédures de détection des fuites de ce manuel avec soin avant d'utiliser le barbecue. Faites-le même si le barbecue a été assemblé par le revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT:

1. **Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.**
2. **Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

⚠ MISE EN GARDE: N'essayez pas d'allumer cet appareil sans lire la section des "Instructions pour l'allumage" de ce manuel.







89372 FC
NG

⚠ **DANGER**

Le non respect des consignes intitulées Danger, Mise en garde et Attention contenues dans le présent Mode d'emploi peut entraîner une blessure grave ou la mort, ou un incendie ou une explosion provoquant des dommages à la propriété.

⚠ **MISES EN GARDE**

- ⚠ Ne stockez pas de bouteille de gaz propane liquide de rechange ou de bouteille de gaz propane liquide débranchée au-dessous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Un mauvais montage peut se révéler dangereux. Veuillez suivre les instrucitons de montage avec soin.
- ⚠ Après une période de stockage et/ou d'inutilisation, le barbecue à gaz Weber® devrait faire l'objet d'une vérification visant à détecter toute fuite et toute obstruction des brûleurs avant toute utilisation. Voir les instructions de ce manuel pour les procédures correctes.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à gaz Weber® en cas de fuite.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour détecter les fuites de gaz.
- ⚠ Aucune matière inflammable ne devrait jamais se trouver dans un rayon de 24 pouces par rapport à l'arrière ou aux côtés de votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne placez pas de bâche de protection de barbecue ni aucune matière inflammable sur la barbecue ou dans la zone de stockage au-dessous du barbecue.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne devrait jamais être utilisé par des enfants. Les pièces accessibles du barbecue peuvent atteindre une température très élevée. Maintenez les jeunes enfants à l'écart pendant son utilisation.
- ⚠ Vous devriez faire preuve d'une prudence raisonnable lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Celui-ci sera très chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et ne devrait jamais être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.
- ⚠ Si les brûleurs s'éteignaient pendant l'utilisation, fermez toutes les valves de gaz. Ouvrez le couvercle puis patientez cinq minutes avant d'essayer de rallumer les brûleurs, en utilisant les instructions pour l'allumage.
- ⚠ N'utilisez pas de charbon de bois ni de pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du grill ouvert ou ne placez jamais les mains ou les doigts sur l'extrémité avant du boîtier de cuisson.
- ⚠ Si un feu de graisse se produisait, fermez tous les brûleurs et laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- ⚠ N'élargissez pas les orifices des valves ou les ports des brûleurs lorsque vous nettoyez les valves ou les brûleurs.
- ⚠ Le barbecue à gaz Weber® devrait être nettoyé méticuleusement de façon régulière.
- ⚠ Le gaz propane liquide n'est pas du gaz naturel. La conversion ou la tentative d'utilisation de gaz naturel dans un appareil à propane liquide ou de gaz propane liquide dans un appareil à gaz naturel est dangereuse et annulera votre garantie.
- ⚠ Utilisez des gants pour barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ Maintenez tout cordon électrique d'alimentation ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ Les dérivés de combustion générés lors de l'utilisation de ce produit contienne des agents chimiques reconnus par l'Etat de Californie comme provoquant des cancers, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.
- ⚠ N'utilisez ce barbecue que si toutes les pièces sont en place. Cet appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions de montage.
- ⚠ N'intégrez pas ce modèle de grill à n'importe quelle construction encastrée ou à glissière. Le non respect de cet Avertissement risque de provoquer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dégâts matériels ainsi que des blessures graves voire un décès.
- ⚠ Proposition 65 Avertissement : Le fait de manipuler le matériau en laiton du produit vous expose au plomb, une matière qui selon l'Etat de Californie provoque des cancers, des pathologies congénitales ou d'autres pathologies similaires. *(N'oubliez pas de vous laver les mains avant de manipuler ce produit.)*

APPAREILS A GAZ PROPANE UNIQUEMENT:

- ⚠ Utilisez l'ensemble régulateur de pression et tuyau fourni avec votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne tentez pas de déconnecter l'ensemble régulateur et tuyau de gaz ni tout autre raccord de gaz pendant que vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz propane liquide comportant une bosse ou d'une bouteille rouillée peut être dangereuse et une telle bouteille devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez pas une bouteille de propane liquide dont la valve est détériorée.
- ⚠ Bien que votre bouteille de propane liquide puisse sembler vide, il est possible qu'elle contienne encore du gaz, et la bouteille devrait être transportée et stockée en conséquence.
- ⚠ Si vous voyez, sentez ou entendez du gaz s'échapper de la bouteille de propane liquide:

1. Eloignez-vous de la bouteille de propane liquide.
2. Ne tentez pas de corriger le problème vous-même.
3. Appelez votre service incendie.

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil de cuisson d'extérieur portatif. Avec le barbecue à gaz Weber® vous pouvez faire des grillades, cuire au barbecue, rôtir et cuire avec des résultats difficilement reproductibles avec des appareils de cuisine d'intérieur. Le couvercle fermé et les barres Flavorizer® produisent cette saveur "d'extérieur" particulière dans les aliments.
Le barbecue à gaz Weber® est portatif de sorte que vous puissiez facilement modifier son emplacement dans votre cour ou votre patio. Son caractère transportable signifie que vous pouvez emmener votre barbecue Weber® avec vous lors de vos déplacements.
L'alimentation en gaz naturel est simple à utiliser et vous donne davantage de contrôle sur la cuisson que le charbon de bois.

- Les présentes instructions vous fourniront les exigences minimales pour le montage de votre barbecue à gaz Weber®. Veuillez lire les instructions attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Un mauvais montage peut être dangereux.
- Ne convient pas à une utilisation par des enfants.
- Si des codes régionaux s'appliquent aux grills à gaz portatifs, vous devrez les respecter. L'installation doit être conforme aux codes régionaux ou, en l'absence de tels codes, avec le Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code des installations aux gaz naturel et propane, CSA B149.1, ou le Code relatif au stockage et à la manipulation de propane, B149.2, ou à la Norme relative aux véhicules de loisirs, ANSI A 119.2/NFPA 1192, et Séries CSA Z240 RV, Codes des véhicules de loisirs, le cas échéant.
- Ce barbecue à gaz Weber® est conçu pour une utilisation avec du gaz naturel (gaz de ville) uniquement. N'utilisez pas de gaz en provenance d'une bouteille de propane liquide (PL). Les valves, les orifices et le tuyau conviennent uniquement à une utilisation avec du gaz naturel.
- N'utilisez pas votre barbecue avec du charbon de bois.
- Vérifiez que la zone au-dessous du panneau de commande et le plateau inférieur ne comportent aucun débris susceptible de faire obstacle à la circulation de l'air nécessaire à la combustion ou à la ventilation.

POUR UNE INSTALLATION AU CANADA

Les présentes instructions, bien que généralement acceptables, ne sont pas nécessairement conformes aux Codes d'installation canadiens, en particulier en ce qui concerne les canalisations aériennes et souterraines. Au Canada, l'installation de cet appareil doit être conforme aux codes régionaux et/ou aux Normes CAN/CGA-B149.1 (Code relatif à l'installation des appareils et équipements à combustion de gaz naturel).

STOCKAGE

- Le gaz doit être fermé au niveau de l'arrivée de gaz naturel lorsque le barbecue à gaz Weber® est inutilisé.
- Lorsque le barbecue à gaz Weber® est stocké à l'intérieur, l'arrivée de gaz doit être débranchée.
- Le barbecue à gaz Weber® devrait faire l'objet de vérifications de détection des fuites et vous devriez vérifier l'absence d'obstruction des tubes du brûleur avant de l'utiliser. (Voir la Section : "Maintenance/Maintenance annuelle").
- Vérifiez que les zones situées sous le panneau de commande et le plateau inférieur amovible ne comportent aucun débris susceptible de faire obstacle à la circulation de l'air nécessaire à la combustion et à la ventilation.
- Les Grilles anti-araignées/insectes devraient également être inspectées à la recherche de tout obstacle. (Voir la Section : "Maintenance/Maintenance annuelle").

UTILISATION

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez ce barbecue qu'en extérieur dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou toute autre zone confinée.

⚠ MISE EN GARDE : Votre barbecue à gaz Weber® ne doit pas être utilisé au-dessous d'une structure inflammable.

⚠ MISE EN GARDE : Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un véhicule de loisirs et/ou un bateau.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 24 pouces de toute matière inflammable. Ceci inclut le haut, le bas, l'arrière ou les côtés du grill.

⚠ MISE EN GARDE : La totalité du boîtier de cuisson devient très chaude pendant son utilisation. Ne le laissez pas sans surveillance.

⚠ MISE EN GARDE : Maintenez tout cordon électrique ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.

⚠ MISE EN GARDE : Maintenez la zone de cuisson dégagée de toute émanation et de tout liquide inflammables comme de l'essence, de l'alcool, etc., et de toute matière inflammable.

TEST DE L'ALIMENTATION EN GAZ

- Déconnectez votre barbecue à gaz Weber® lorsque l'arrivée de gaz est testée à des pressions élevées. Cet appareil et sa valve de fermeture individuelle doivent être déconnectés de la canalisation d'arrivée de gaz pendant tout test de pression à des pressions de test supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa).
- Fermez votre barbecue à gaz Weber® pendant le test de l'arrivée de gaz à de basses pressions. Cet appareil doit être isolé de la canalisation d'arrivée de gaz en fermant sa valve de fermeture manuelle individuelle lors de tout test sous pression de la canalisation d'arrivée de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 psig (3,5 kPa).

METHODES POUR LES GRILLADES

Remarque : Si le grill perd de la chaleur pendant la cuisson, consultez la section de dépannage de ce manuel.

⚠ MISE EN GARDE : Ne déplacez pas le barbecue à gaz Weber® pendant son utilisation ou lorsque celui-ci est à haute température.

Vous pouvez ajuster les brûleurs principaux individuellement comme vous le souhaitez. Les paramétrages de commande sont **START/HI**, **MEDIUM**, **LOW**, ou **OFF**.
Remarque : La température à l'intérieur de votre boîtier de cuisson pendant les premières utilisations, pendant que les surfaces sont encore très réfléchissantes, peut être supérieure à celles indiquées dans votre livre de recettes. Les conditions de cuisson, comme le vent et les conditions météorologiques, peuvent nécessiter l'ajustement des commandes du brûleur afin d'obtenir les températures de cuisson correctes.
Si les brûleurs s'éteignent en cours de cuisson, ouvrez le couvercle, fermez tous les brûleurs et patientez cinq minutes avant de les rallumer.

Brûleur Sear Station™ - Votre barbecue à gaz Weber® est livré avec un brûleur à saisir, pour saisir les viandes fines et le poisson. Le brûleur Sear Station™ est pourvu d'une commande de mise en marche/arrêt qui fonctionne avec les deux brûleurs principaux adjacents. Avec le brûleur à saisir et les brûleurs adjacents, vous pouvez saisir efficacement les viandes tout en utilisant les autres zones de cuisson pour cuisiner à une température modérée.

Préchauffage - Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil qui utilise efficacement l'énergie. Il fonctionne selon une puissance nominale en BTU faible et économique. Pour préchauffer : après l'allumage, fermez le couvercle et positionnez tous les brûleurs sur "START/HI". Un préchauffage entre 500° et 550° F (260° et 290° C) prend de 10 à 15 minutes en fonction de facteurs comme la température ambiante et le vent.

Jus de viande et graisse - Les barres Flavorizer® sont conçues pour "faire fumer" la quantité de jus de viande correcte pour une cuisson savoureuse. Le jus de viande et la graisse en excès s'accumulent dans l'égouttoir au-dessous du plateau inférieur amovible. Nous proposons des plats en aluminium jetables adaptable dans l'égouttoir.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez le niveau du dépôt de graisse présent sur le plateau inférieur avant chaque utilisation. Retirez l'excès de graisse pour éviter un feu de graisse à l'intérieur du plateau inférieur amovible.

NETTOYAGE

⚠ MISE EN GARDE : Fermez votre barbecue à gaz Weber® et attendez que celui-ci ait refroidi avant de le nettoyer.

⚠ ATTENTION : Ne nettoyez pas vos barres Flavorizer® ou vos grilles de cuisson dans un four auto-nettoyant.

Pour connaître la disponibilité des grilles de cuisson et des barres Flavorizer® de rechange, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle de votre région grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®

Surfaces externes - Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour le nettoyage, ensuite rincez à l'eau.

⚠ ATTENTION : N'utilisez pas de nettoyant pour four, de détergents abrasifs (détergents de cuisine), de détergents contenant des agrumes, ni des tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.

Sortez le plateau amovible en le faisant glisser - Retirez la graisse en excès, puis lavez à l'eau savonneuse chaude, avant de rincer.

Barres Flavorizer® et grilles de cuisson - Nettoyez avec une brosse en fils de cuivre adaptée. Le cas échéant, retirez les barres du grill et lavez-les à l'eau savonneuse chaude, rincez-les ensuite à l'eau.

Egouttoir - Nous proposons des plats en aluminium jetables, ou vous pouvez recouvrir l'égouttoir de papier aluminium. Pour nettoyer l'égouttoir, lavez-le à l'eau savonneuse chaude, puis rincez-le.

Thermomètre - Essuyez-le avec de l'eau savonneuse chaude ; nettoyez-le avec une balle de plastique à récurer.

Intérieur du module de cuisson - Retirez tout débris en le brossant vers l'extérieur des tubes du brûleur. **N'ELARGISSEZ PAS LES PORTS (OUVERTURES)**. Lavez l'intérieur du boîtier de cuisson à l'eau savonneuse chaude puis rincez à l'eau.

Intérieur du couvercle - Lorsque le couvercle est encore chaud, essuyez l'intérieur avec une serviette en papier pour empêcher toute accumulation de graisse. Les éclats de graisse accumulée ressemblent à des éclats de peinture.

Surfaces en acier inoxydable - Lavez les surfaces avec un chiffon doux et une solution d'eau savonneuse. Veillez à frotter dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'acide, des alcools minéraux ou du xylène. Rincez bien une fois le nettoyage terminé.

Préservez votre acier inoxydable
Votre grill ou son placard, son couvercle, son panneau de commande ainsi que ses étagères peuvent être en acier inoxydable. Préserver l'aspect optimal de l'acier inoxydable n'est pas compliqué. Nettoyez à l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et essuyez pour sécher. Pour les particules tenaces, vous pouvez utiliser une brosse non métallique.

⚠ IMPORTANT : N'utilisez pas de brosse métallique ni de détergents abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable de votre grill car ceci le rayerait.

⚠ IMPORTANT : Lorsque vous nettoyez les surfaces assurez-vous de frotter/essuyer dans le sens du grain pour préserver l'aspect de votre acier inoxydable.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

INSTALLATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES RELATIVES À LA CANALISATION

Remarque : Veuillez entrer en contact avec votre municipalité pour prendre connaissance des codes de construction réglementant les installations de barbecues à gaz d'extérieur. en l'absence de Codes régionaux, vous devez vous conformer à la dernière édition du Code national des gaz combustibles : ANSI Z 223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA-B149.1, Code des installations au gaz naturel et propane. NOUS RECOMMANDONS QUE CETTE INSTALLATION SOIT EFFECTUEE PAR UN PROFESSIONNEL.
Certaines des exigences ci-dessous sont des exigences générales de la dernière édition du Code national des gaz combustibles : ANSI Z 223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA-B149.1, Code des installations au gaz naturel et propane pour des spécifications exhaustives.

- Ce barbecue est conçu pour fonctionner avec une pression de colonne d'eau de 4.5 pouces (0,163 psi).
- Une valve de fermeture manuelle doit être installée en extérieur, immédiatement avant la déconnexion rapide.
- Une valve de fermeture manuelle supplémentaire à l'intérieur devrait être installée dans la conduite d'alimentation en combustible annexe en un endroit accessible près de la conduite d'alimentation en gaz.
- La déconnexion rapide se raccorde à un tuyau NPT de ½ pouce à partir de la source de gaz. Le raccord de déconnexion rapide est un dispositif manuel qui arrête automatiquement le débit de gaz en provenance de la source lorsque le barbecue est débranché.
- Le raccord de déconnexion rapide peut être installé horizontalement, ou orienté vers le bas. L'installation du raccord avec l'extrémité ouverte orientée vers le haut peut entraîner l'accumulation d'eau et de débris.
- Les caches anti-poussière (bouchons de plastique fournis) contribuent à maintenir les extrémités ouvertes du raccord de déconnexion rapide propre lorsqu'ils sont déconnectés.
- L'élément de canalisation utilisé devrait être résistant à l'action du gaz naturel lorsque les raccords sont effectués.
- Le connecteur d'extérieur doit être fermement fixé à une construction rigide et permanente.

⚠ MISE EN GARDE : Ne faite spas passer le tuyau de 10 pieds sous un cache. Le tuyau doit être visible.

CONDUITE DE GAZ

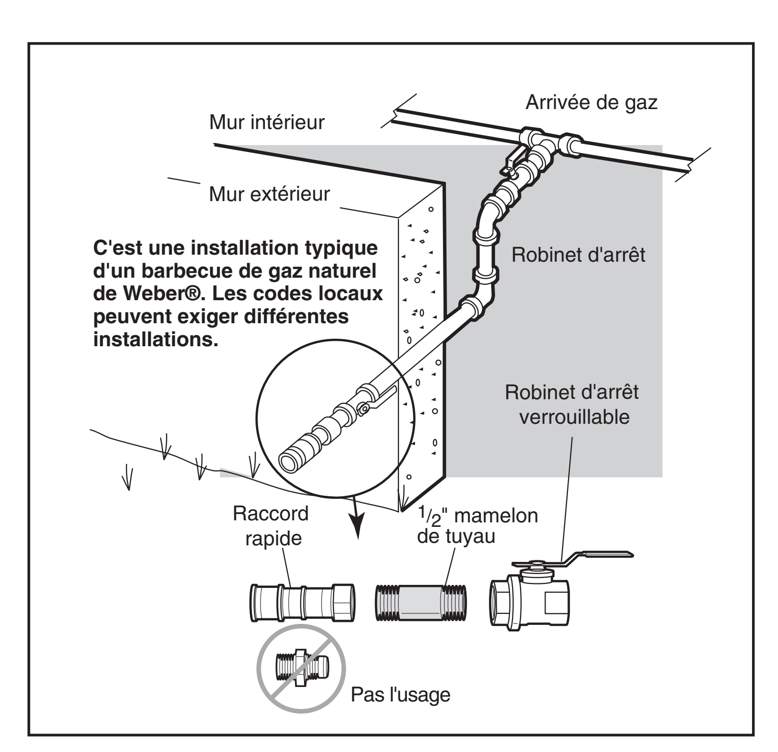
- Si la longueur de canalisation nécessaire n'excède pas 50 pieds, utilisez un tube de 5/8" O.D.. Une taille supérieure devrait être utilisée pour les longueurs supérieures à 50 pieds.
- La conduite de gaz peut être en tuyaux de cuivre, de type K ou L ; en tuyaux de plastique polyéthylène, avec une épaisseur de paroi minimale de 0,062 pouce ; ou de l'acier de poids standard (taille 40) ou en tuyau de fer forgé.
- Les tuyaux de cuivre doivent être recouverts d'étain si le gaz contient plus de 0,3 grammes de sulfure d'hydrogène pour 100 pieds cubes de gaz.
- Les tuyaux en plastique conviennent pour une utilisation souterraine en extérieur.
- Les canalisations de gaz en contact avec la terre, ou toute autre matière susceptible de corroder la canalisation, doivent être protégées contre la corrosion d'une manière homologuée.
- Les canalisations souterraines doivent être recouvertes d'une épaisseur minimale de 18".

TEST DES RACCORDS

Tous les raccords et les joints doivent faire l'objet de contrôles de détection des fuites conformément aux codes régionaux et à toutes les procédures figurant dans la dernière édition du Code national des gaz combustibles : ANSI Z 223.1/NFPA 54, ou CAN/CGA-B149.1

⚠ DANGER

N'utilisez pas de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Assurez-vous de l'absence d'étincelles ou de flammes nues dans la zone où vous détectez les fuites. Ceci provoquerait un incendie ou une explosion susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort ainsi que des dommages à la propriété.



TYPE DE GAZ

Votre grill à gaz est conçu en usine pour fonctionner avec du gaz naturel uniquement. Ne tentez jamais d'utiliser votre grill avec d'autres gaz que le type spécifié sur les plaques nominales du grill.
Votre grill fonctionne avec une pression de colonne d'eau de 4.5". Si le remplacement du tuyau s'avère nécessaire, vous devez obligatoirement utiliser les pièces spécifiées en usine. Veuillez consulter le revendeur le plus proche.
Pour des raisons de sécurité et de conception, la conversion d'un grill Weber® d'un fonctionnement au Gaz naturel à un fonctionnement au gaz PL nécessite le remplacement de la totalité du dispositif d'alimentation en gaz du grill. Si cela se révèle nécessaire, veuillez consulter votre revendeur pour de plus amples informations.

QU'EST-CE QUE LE GAZ NATUREL ?

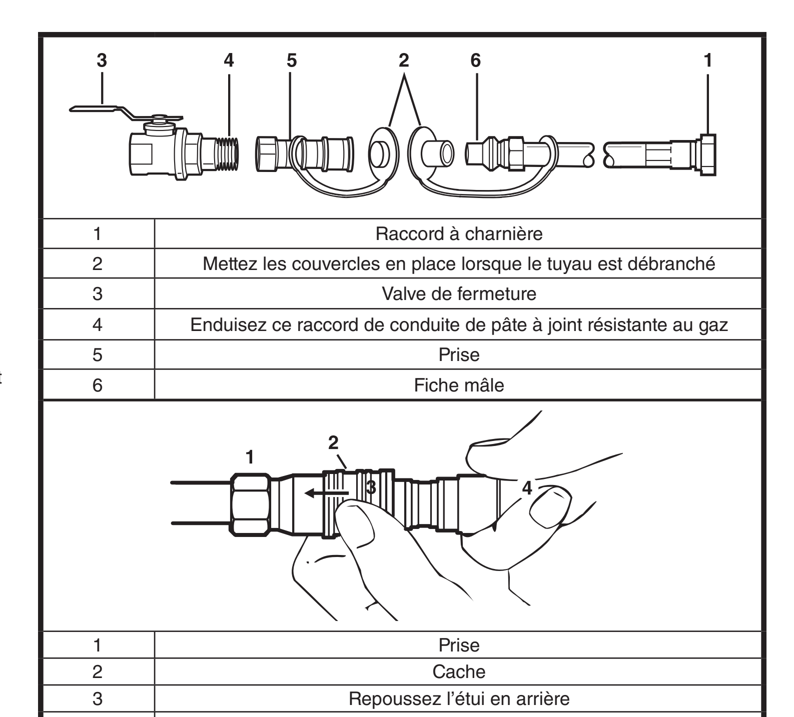
Le gaz naturel, souvent appelé méthane, est un combustible moderne et sûr. Le gaz naturel vous est fourni par votre service public local et devrait être disponible facilement dans votre maison si celle-ci est déjà chauffée au gaz.

INSTALLATION PORTATIVE

Weber® recommande de déplacer le grill à au moins deux (2) pieds d'écart par rapport à l'arrivée de gaz et à toute surface inflammable. Une fois que l'arrivée de gaz a été installée et que vous avez effectué la détection des fuites conformément aux instructions de montage, vous êtes prêt à utiliser le grill. Pour raccorder le tuyau à l'arrivée de gaz, retirez le raccord externe, insérez le raccord du tuyau jusqu'au bout, puis relâchez le raccord externe. Cette procédure produira un raccord de gaz.

PREPARATION DE LA DETECTION DES FUITES
VERIFIEZ QUE TOUTES LES VALVES DU BRULEUR SONT FERMEES

Les valves sont expédiées en position fermée ("OFF"), mais vous devriez les vérifier pour vous assurer qu'elles sont fermées. Vérifiez en les valves en les enfonçant et en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elles ne tournent pas, elles sont fermées. Passez à l'étape suivante. Si elles tournent, continuez à les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elles ne tournent plus, elles sont maintenant fermées. Passez à l'étape suivante.



1	Raccord à charnière
2	Mettez les couvercles en place lorsque le tuyau est débranché
3	Valve de fermeture
4	Enduisez ce raccord de conduite de pâte à joint résistante au gaz
5	Prise
6	Fiche mâle

1	Prise
2	Cache
3	Repoussez l'étui en arrière
4	Fiche

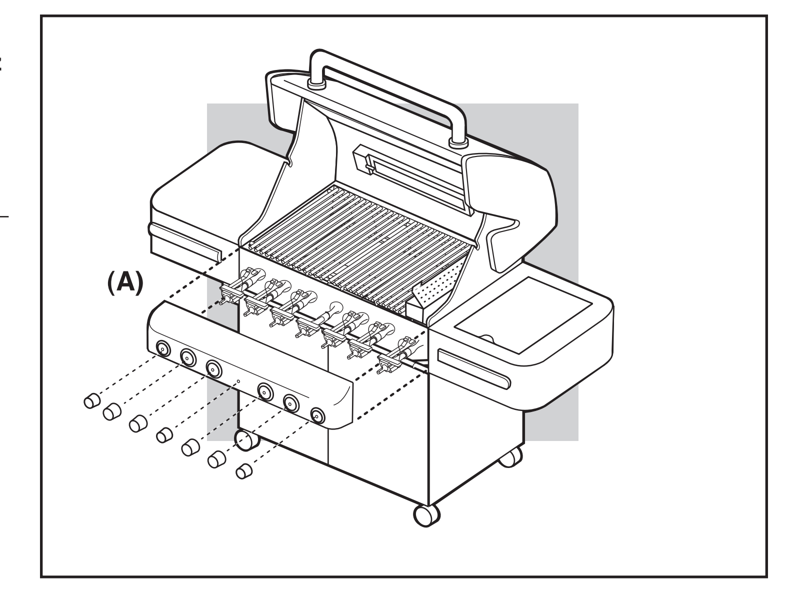
Enfoncez la fiche vers l'avant jusqu'à ce que l'étui s'encastre, bloquant ainsi la fiche dans la prise.
(Ceci ouvre automatiquement le gaz.)
Lorsqu'elle est montée correctement, la fiche ne peut pas être retirée si vous ne repoussez pas le cache en l'arrière.
Pour débrancher, repoussez le cache en arrière puis retirez la fiche de la prise.
(Ceci coupe automatiquement le gaz.)

DETECTION DES FUITES DE GAZ

⚠ **MISE EN GARDE : Les raccords de gaz de votre grill à gaz Summit® ont été testés en usine. Nous vous recommandons toutefois de détecter les fuites au niveau de tous les raccords avant d'utiliser votre grill à gaz Summit®.**

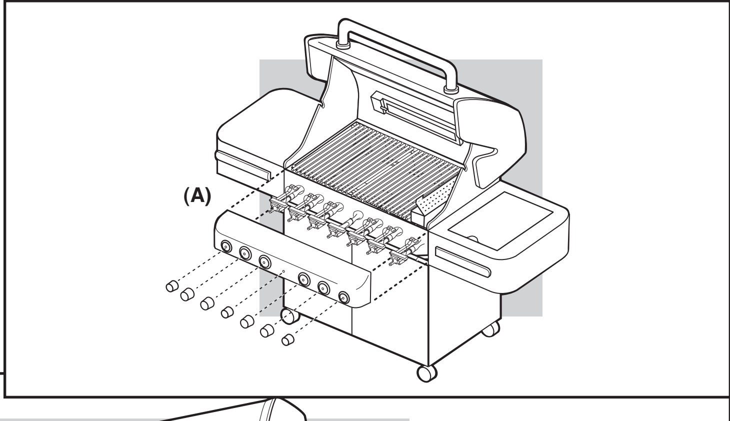
RETRAIT DU PANNEAU DE COMMANDE

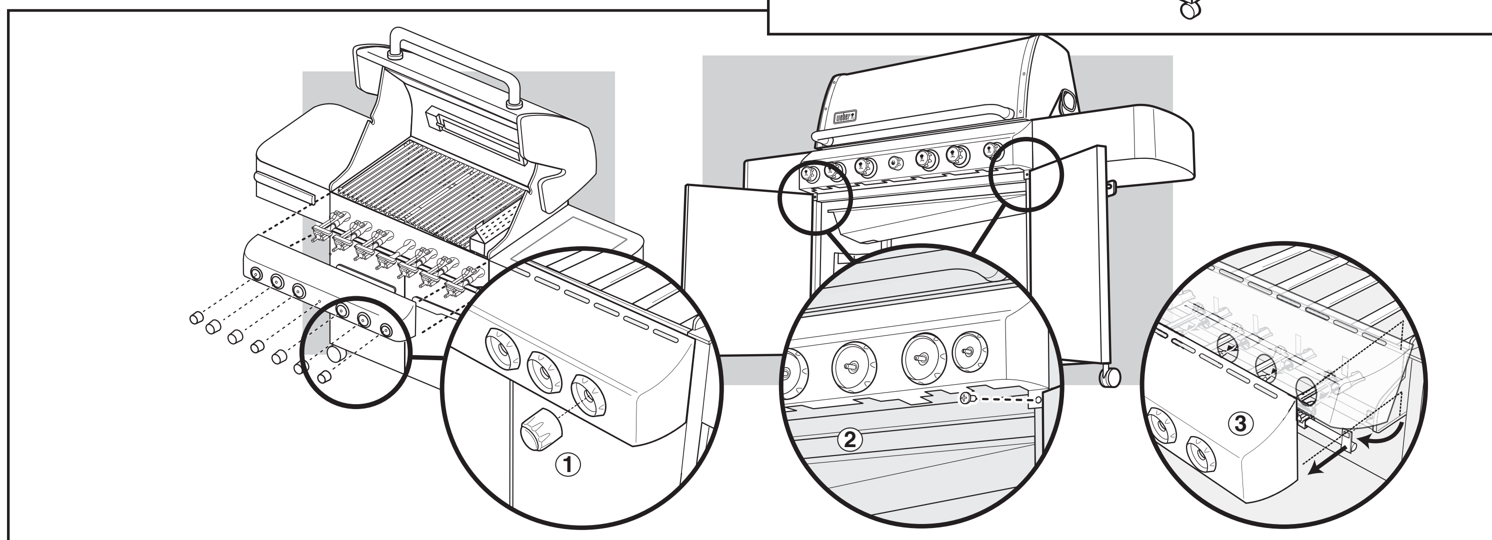
Pièce nécessaire : Tournevis cruciforme.
1) Retirez les boutons de commande du brûleur.
2) Retirez les deux vis qui maintiennent le panneau de commande sur le cadre.



3) Retirez le panneau de commande. Inclinez le panneau vers l'avant et soulevez-le à l'écart du grill. Veillez à ne pas briser ou déconnecter les câbles des voyants du panneau de commande.

Faites reposer le panneau de commande contre le côté gauche du grill **(A)** en exposant les valves, les brûleurs, l'allumeur et le collecteur.





VERIFICATION DU RACCORD ENTRE LE TUYAU SOUPLE ET LE COLLECTEUR

Le tuyau à gaz naturel a été fixé pendant le processus de fabrication. Nous vous recommandons vraiment de vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord entre le tuyau et le collecteur, en suivant les recommandations du présent Mode d'emploi, avant d'utiliser le barbecue.

DETECTION DES FUITES DE GAZ

⚠ **DANGER**

N'utilisez pas de flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Assurez-vous de l'absence d'étincelles ou de flammes nues dans la zone pendant que vous détectez les fuites. Des étincelles ou des flammes nues provoqueraient un incendie ou une explosion susceptible d'entraîner une blessure grave ou la mort et des dommages à la propriété.

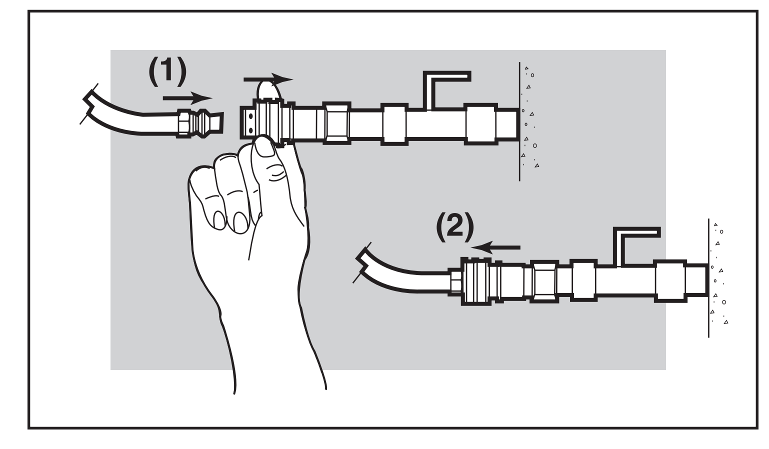
⚠ **MISE EN GARDE: Vous devriez détecter les fuites de gaz à chaque fois que vous débranchez puis rebranchez un raccord de gaz.**

Remarque : Tous les raccords effectués en usine ont fait l'objet de contrôles de détection des fuites minutieux. Les brûleurs ont été testés avec une flamme. Toutefois, par mesure de précaution, vous devriez vérifier à nouveau la totalité des raccords afin de détecter toute fuite avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. L'expédition et la manipulation peuvent desserrer ou détériorer un raccord de gaz.

⚠ **MISE EN GARDE: Effectuez ces vérifications même si votre barbecue a été assemblé par un revendeur ou en boutique.**

Il vous faudra : une solution d'eau savonneuse, et un chiffon ou une brosse pour l'appliquer.

Assurez-vous que le brûleur latéral est fermé (Voir PREPARATION A LA DETECTION DES FUITES). Retirez la totalité des boutons de commande de la valve et des vis. Retirez le dessus en porcelaine.



Pour effectuer la détection des fuites : Faites glisser le collier de la déconnexion rapide **(1)** en arrière. Enfoncez l'extrémité mâle du tuyau à l'intérieur de la déconnexion rapide, et maintenez la pression. Faites glisser le collier pour le fermer **(2)**. Si celui-ci ne s'engage pas ou ne se verrouille pas, répétez la procédure. Le gaz ne circulera pas tant que la déconnexion rapide ne sera pas correctement enclenchée.

Ouvrez l'arrivée de gaz.

Détectez les fuites en humidifiant les raccords à l'aide de la solution d'eau savonneuse et en regardant si des bulles se forment. Si des bulles se forment ou si une bulle grossit, cela indique la présence d'une fuite.

Remarque : Dans la mesure où certaines solutions de détection des fuites, y compris l'eau savonneuse, peuvent se révéler légèrement corrosives, la totalité des raccords devrait être rincée à l'eau après la détection des fuites.

⚠ **MISE EN GARDE: N'allumez pas les brûleurs lorsque vous détectez les fuites.**

VÉRIFIEZ :

1) Le raccord entre la conduite de gaz principale et le collecteur.
2) Le raccord de la conduite de gaz de la rôtissoire (Brûleur I.R.).
3) Le raccord entre l'embouchure et le tuyau d'arrivée de gaz.
4) Le raccord entre l'embouchure et le régulateur.
5) Le raccord entre le régulateur et le tuyau.

⚠ **MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau du raccord (1, 2, 3, 4, ou 5), resserrez le raccord à l'aide d'une clé puis effectuez à nouveau un contrôle de détection des fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.**
Si une fuite persiste une fois que vous avez resserré le raccord, fermez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle de votre région grâce aux coordonnées de notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

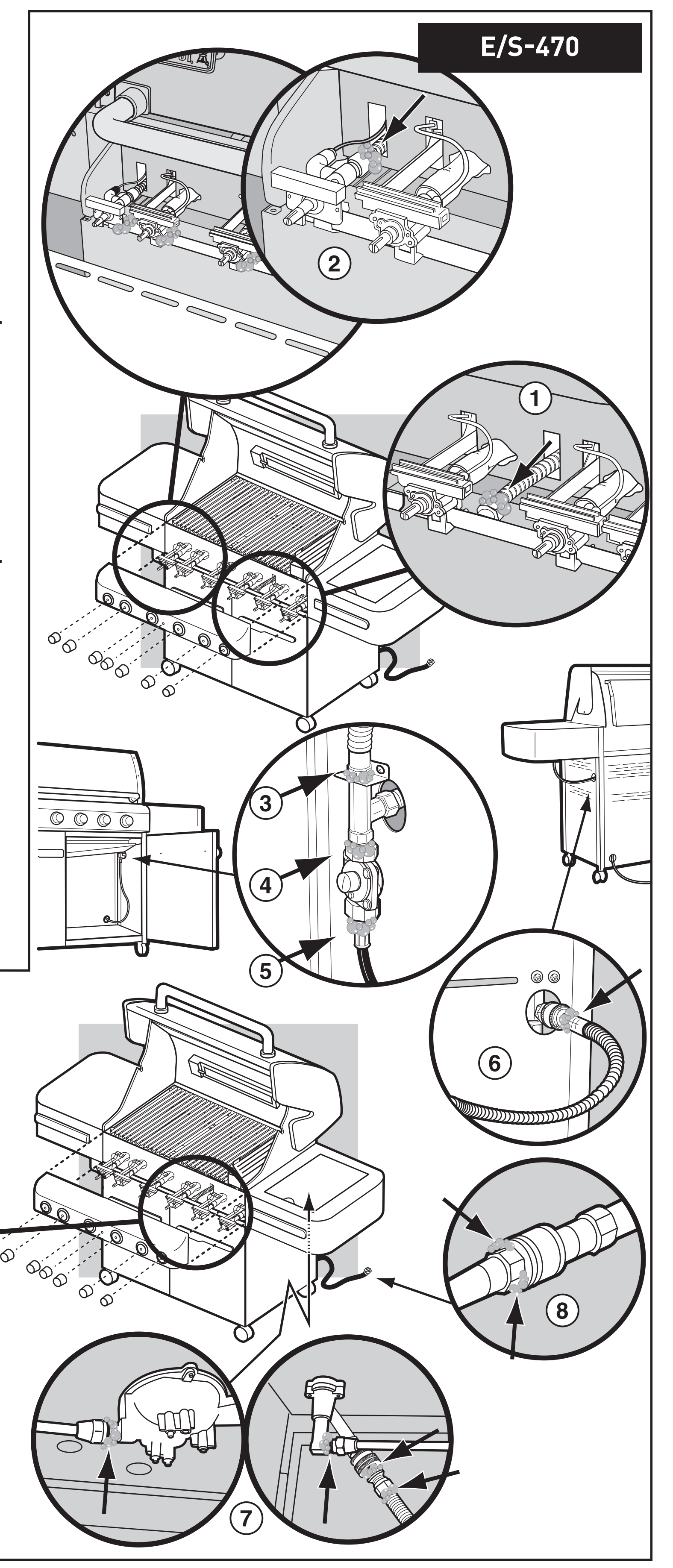
6) Le raccord entre l'embouchure et le tuyau du brûleur latéral.
7) Le raccord entre le tuyau du brûleur latéral et la déconnexion rapide, les raccords entre la valve et l'orifice du brûleur latéral.
8) Le raccord entre le tuyau et la déconnexion rapide.
9) Les raccords entre les valves et le collecteur.

⚠ **MISE EN GARDE : En cas de fuite au niveau des raccords (6, 7, 8, ou 9), fermez le gaz. N'UTILISEZ PAS LE GRILL. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle de votre région grâce aux coordonnées de notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.**

Lorsque vous avez terminé la détection des fuites, fermez l'arrivée de gaz à la source puis rincez les raccords à l'eau.

REMISE EN PLACE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pièces nécessaires : panneau de commande, vis et boutons de commande du brûleur.
Accrochez l'extrémité supérieure du panneau de commande sur les supports du panneau de commande de chaque côté de l'avant du boîtier de cuisson.
Alignez les vis en face des trous du support du panneau de commande et du cadre.
Serrez les vis.
Placez les boutons de commande correspondants sur les tiges des valves.



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**

UTILISATION DU BOUTON D'ALLUMAGE

⚠ Ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer les brûleurs.

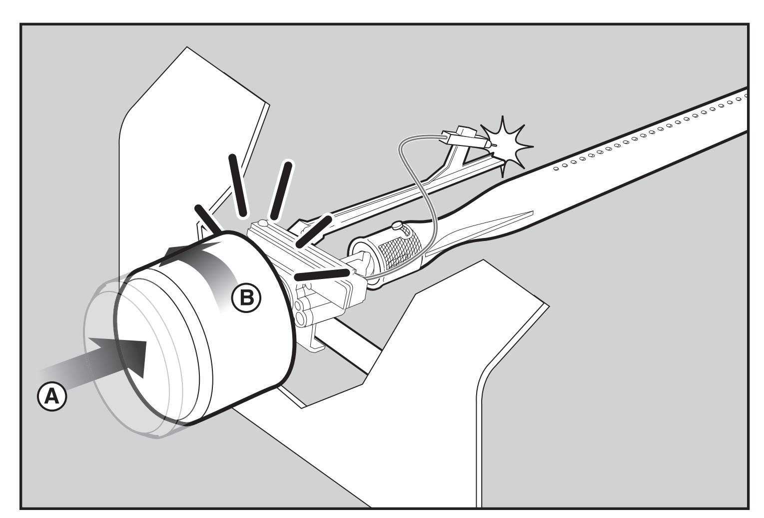
Chaque bouton de commande est pourvu d'une électrode d'allumage intégrée. Pour créer une étincelle, vous devez enfoncer le bouton de commande **(A)** et le tourner vers "START/High" **(B)**.

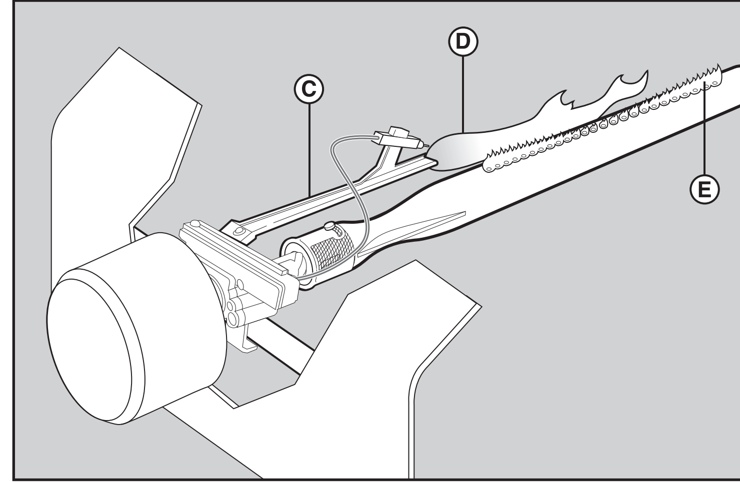
Cette action génère une circulation de gaz et une étincelle en direction du tube d'allumage du brûleur **(C)**. Vous entendez un déclic en provenance de l'allumeur. Vous voyez également une flamme orange de 3˝ à 5˝ sortir du tube d'allumage du brûleur du côté gauche du brûleur **(D)**.

Maintenez le tube du brûleur enfoncé pendant deux secondes après le déclic. Cela permet au gaz de circuler tout le long du tube du brûleur **(E)** et garantit l'allumage.

Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme. Si le brûleur ne s'allume pas au premier essai, enfoncez le bouton de commande et positionnez-le sur OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" puis patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau ou d'essayer d'allumer le brûleur avec une allumette.





ALLUMAGE

Vous trouverez des instructions d'allumage résumées à l'intérieur de la porte gauche du placard.

⚠ DANGER

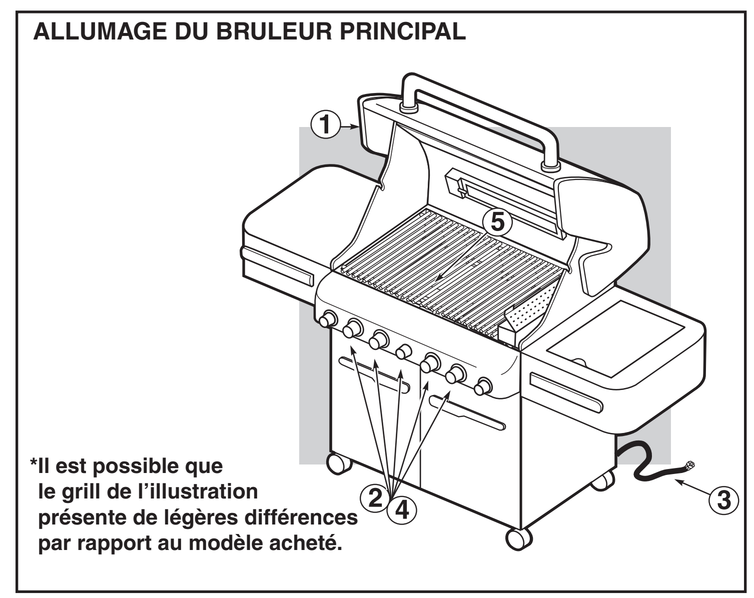
Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant que vous allumez les brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allumait pas, pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

BOUTON D'ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

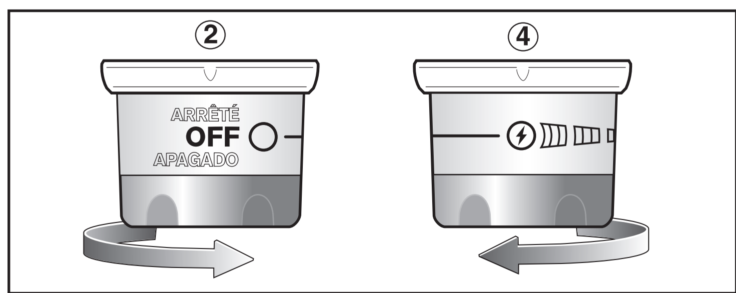
Remarque : Chacun des allumeurs des boutons de commande crée une étincelle à partir de l'électrode de l'allumeur en direction du tube d'allumage du brûleur. Vous générez l'énergie nécessaire à la création de l'étincelle en enfonçant le bouton de commande et en le positionnant sur "START/HI". Ceci allume chaque brûleur individuellement.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du barbecue afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. S'il s'avère que le tuyau est détérioré de quelque manière, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le tuyau par un tuyau de rechange agréé par Weber® uniquement. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



1) Ouvrez le couvercle.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont positionnés sur “OFF”. (Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vérifier qu'il est positionné sur “OFF”.)
3) Ouvrez l'arrivée de gaz à la source.

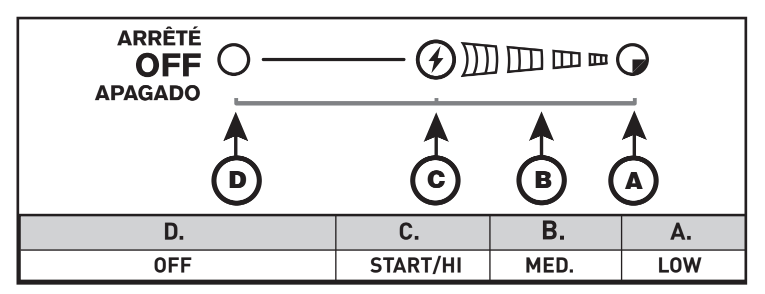
⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

4) Enfoncez le bouton de commande et maintenez-le sur “START/HI” jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de l'allumeur - continuez à maintenir le bouton de commande dans cette position pendant deux secondes. Cette action produira une étincelle au niveau de l'allumeur, du tube d'allumage du brûleur puis du brûleur principal.
5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme. si le brûleur ne s'allume pas à la première tentative, enfoncez le bouton de commande et positionnez-le sur OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, positionnez le bouton de commande du Brûleur 1 sur OFF et patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer d'allumer le brûleur avec une allumette.

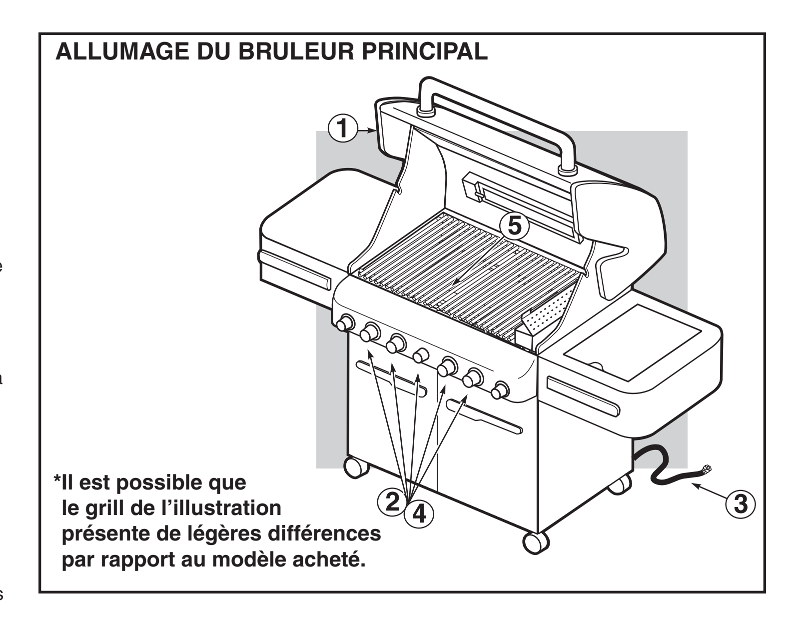
POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position “OFF”. Fermez l'arrivée de gaz à la source.

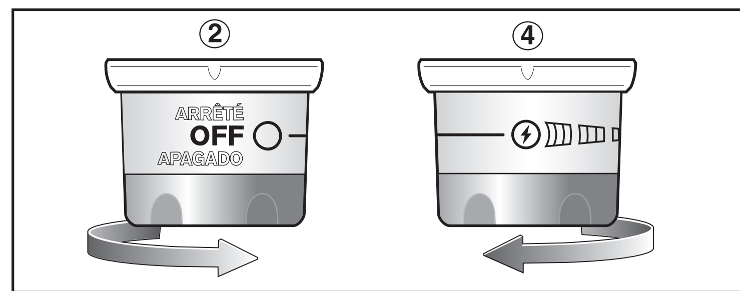


D.	C.	B.	A.
OFF	START/HI	MED.	LOW

ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR PRINCIPAL

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez les brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allumait pas, pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

1) Ouvrez le couvercle.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande du brûleur sont positionnés sur “OFF”. (Enfoncez chaque bouton puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'ils sont positionnés sur “OFF”.)
3) Ouvrez l'arrivée de gaz à la source.
4) Placez une allumette dans le porte-allumettes puis frottez-la.

⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

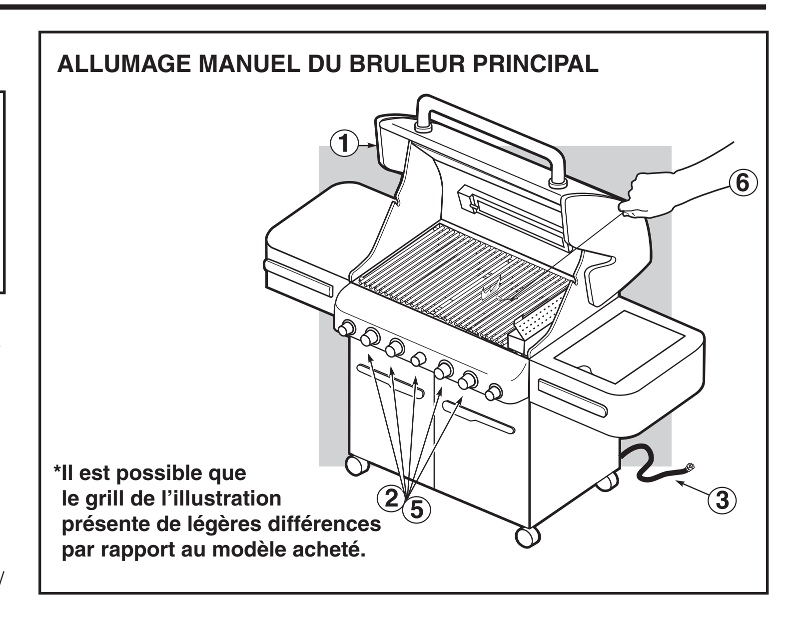
5) Insérez le porte-allumettes et allumez le brûleur sélectionné avec l'allumette à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer®.
6) Enfoncez le bouton de commande puis tournez-le pour le positionner sur “START/HI”.

⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande sur “OFF” et patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.

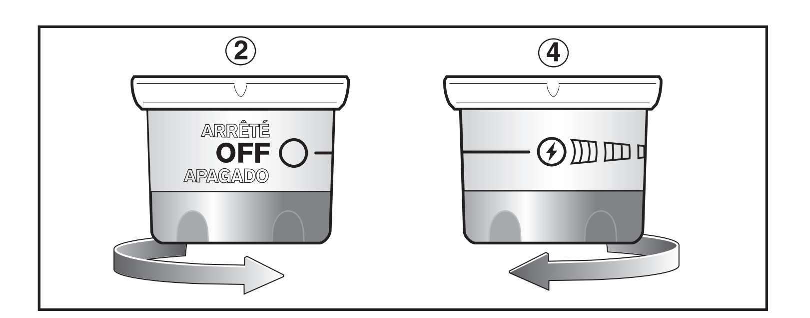
POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez le bouton de commande de chaque brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le positionner sur “OFF”. Fermez l'arrivée de gaz à la source.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR PRINCIPAL



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



METHODES POUR LES GRILLADES

Remarque : si le grill perd de la chaleur pendant la cuisson, veuillez consulter la section de dépannage de ce manuel.

Vous pouvez régler les brûleurs individuellement selon vos souhaits. Les réglages de commande sont **START/HI**, **MEDIUM**, **LOW**, ou **OFF**.

Si les brûleurs s'éteignent pendant la cuisson, fermez tous les brûleurs puis patientez 5 minutes avant de les rallumer.

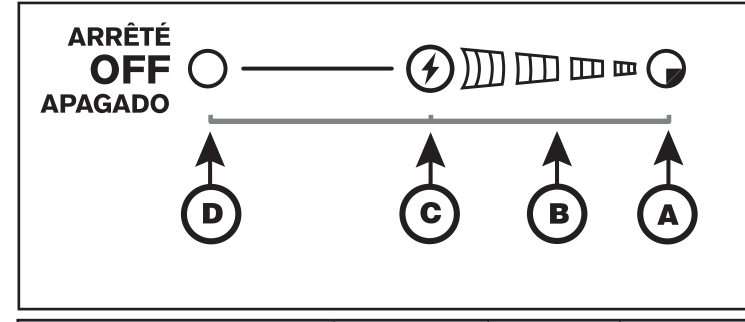
⚠ **MISE EN GARDE : Vérifiez le niveau du dépôt de graisse sur le plateau inférieur et sur l'égouttoir avant chaque utilisation. Retirez l'excès de graisse pour éviter tout feu de graisse dans le plateau inférieur.**

PRÉCHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le grill avant de faire les grillades. Allumez votre grill à gaz Summit® conformément aux instructions du présent Mode d'emploi. Positionnez tous les brûleurs principaux sur **Start/Hi**, fermez le couvercle puis préchauffez le grill avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le thermomètre du grill atteigne 550ºF (260˚-288˚C). C'est la température de cuisson recommandée. Cela prend environ 10 à 15 minutes, en fonction des températures extérieures.

CUISSON COUVERTE

Toutes les grillades sont effectuées couvercle fermé pour que la chaleur soit uniforme et circule de façon homogène. Lorsque le couvercle est fermé, le grill à gaz Summit® cuit de façon très semblabble à un four à convection. Le thermomètre situé dans le couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du grill. La totalité du préchauffage et des grillades est effectuée avec le couvercle fermé. Ne passez pas votre temps à l'ouvrir pour regarder : vous perdez de la chaleur à chaque fois que vous soulevez le couvercle.





D.	C.	B.	A.
OFF	START/HI	MED.	LOW

DISPOSITIF FLAVORIZER®

Lorsque du jus de viande s'écoule sur les barres Flavorizer® dont les angles sont conçus spécifiquement à cet effet, ils créent une fumée qui donne aux aliments une saveur de barbecue irrésistible. Grâce à la forme originale des brûleurs et des barres Flavorizer® et aux commandes de température souples, les embrasements incontrôlés sont quasiment éliminés, parce que c'est VOUS qui contrôlez les flammes. Grâce à la conception particulière des barres Flavorizer® et des brûleurs, les matières grasses en excès sont orientées à travers le plateau inférieur en forme de tuyaux jusque dans l'égouttoir.

La chose la plus importante à connaître à propos des grillades est le choix de la méthode de cuisson à utiliser pour un aliment particulier, la méthode Directe ou Indirecte. La différence est simple : placez les aliments directement au-dessus du feu, ou organisez le feu de part et d'autre des aliments. L'utilisation de la bonne méthode constitue le moyen le plus court pour obtenir des résultats formidables et la meilleure façon de garantir une bonne cuisson en toute sécurité.

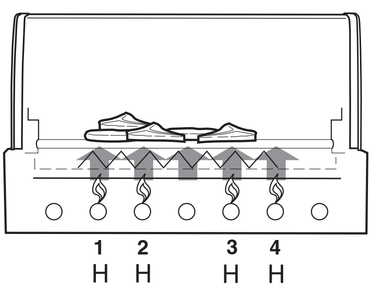
CUISSON DIRECTE

La Méthode directe, semblable au réchauffage, signifie que les aliments sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur. Pour une cuisson homogène, les aliments devraient être retournés une fois au milieu du temps de cuisson.
Utilisez la méthode Directe pour les aliments dont la cuisson dure moins de 25 minutes : les steaks, les côtes, les kebabs, les saucisses, les légumes, etc.
La cuisson Directe est également nécessaire pour saisir les viandes. Le fait de saisir les viandes crée cette merveilleuse texture craquante, caramélisée à l'endroit où les almiments sont en contact avec la grille. Cela donne également une couleur et une saveur agréables à toute la surface. Les steaks, les côtes, les filets de poulet, et les gros morceaux de viande bénéficient tous de ce mode de cuisson.
Pour saisir les viandes, placez-les au-dessus de la source de forte chaleur Directe pendant 2 à 5 minutes de chaque côté. Les petits morceaux ont besoin de moins de temps de cuisson. Habituellement, une fois que vous avez saisi les aliments, vous finissez leur cuisson à une température inférieure. Vous pouvez terminer la cuisson des aliments à cuisson rapide en utilisant la méthode Directe ; utilisez la méthode Indirecte pour les aliments à cuisson lente.
Pour paramétrer votre grill à gaz pour la cuisson Directe, préchauffez le grill en réglant tous les brûleurs sur "HI". Placez les aliments sur la grille de cuisson, puis réglez tous les brûleurs à la température indiquée dans la recette. Fermez le couvercle du grill et soulevez-le uniquement pour retourner les aliments ou pour contrôler l'état de la cuisson au terme de la durée de cuisson recommandée.

CUISSON INDIRECTE

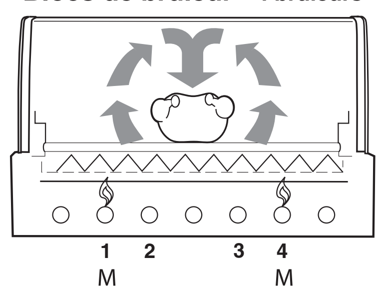
La Méthode indirecte est semblable au rôti mais avec en plus les bénéfices de cette texture grillée, de cette saveur et de cet aspect que vous ne pouvez pas obtenir au four. Pour préparer le grill pour la cuisson Indirecte, les brûleurs à gaz sont allumés de chaque côté des aliments mais pas directement au-dessous d'eux. La température augmente, la chaleur est réfléchie par le couvercle et les surfaces internes du grill, et circule pour cuire lentement les aliments de façon homogène de tous les côtés, d'une manière très semblable à ce qui se passe dans un four à convection, alors vous n'avez pas besoin de retourner les aliments.
Utilisez la méthode Indirecte pour les aliments nécessitant une durée de grillade de 25 minutes ou plus ou qui sont si délicats qu'une exposition directe à la flamme les déssècherait ou les ferait roussir. Les exemples sont notamment les rôtis, les petites côtes, les poulets entiers, les dindes, et les autres gros morceaux de viande, anisi que les filets de poisson délicats.
Pour régler votre grill à gaz pour la cuisson Indirecte, préchauffez le grill avec tous les brûleurs sur "HI". Ajustez ensuite les brûleurs de chaque côté des aliments pour atteindre la température indiquée dans la recette puis fermez le(s) brûleur(s) situé(s) directement au-dessous des aliments. Pour un résultat optimal, placez les rôtis, la volaille ou les gros morceaux de viande sur une grille à rôtir à l'intérieur d'un plat en aluminium rigide jetable. Pour des durées de cuisson plus longues, ajoutez de l'eau dans le plat en aluminium pour empêcher le jus de viande de brûler. Vous pouvez utiliser le jus de viande pour faire de la gravy ou des sauces.

Blocs de brûleur - 4 brûleurs



Cuisson directe
La nourriture se place sur les grilles de cuisson juste au-dessus des brûleurs.

Blocs de brûleur - 4 brûleurs



Cuisson indirecte
La nourriture se place sur les grilles de cuisson entre les brûleurs.

ASTUCES & CONSEILS UTILES POUR LES GRILLADES

- Préchauffez toujours le grill avant la cuisson. Réglez tous les brûleurs sur "HI" puis fermez le couvercle ; laissez chauffer pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre atteigne 500˚-550˚F (260˚-288˚C).
- Grillez les viandes et cuisinez avec le couvercle fermé pour des aliments grillés à la perfection à chaque fois.
- Les durées de grillade des recettes sont fournies pour une température extérieure de 70˚F (20˚C) avec peu ou pas de vent. Laissez les aliments cuire plus longtemps s'il fait froid ou s'il y a du vent, ou en altitude. Diminuez la durée de cuisson si le temps est extrêmement chaud.
- Les durées de grillade sont susceptibles de varier en fonction des conditions météorologiques, ou de la quantité, de la taille et de la forme des aliments à griller.
- La température de votre grill à gaz Summit® peut être supérieure à la normale pendant les premières utilisations.
- Les conditions de grillade peuvent nécessiter une adaptation des commandes du brûleur pour atteindre les températures de cuisson correctes.
- En général, les gros morceaux de viande nécessitent une durée de cuisson plus longue par livre que les petits morceaux de viande. Des aliments placés sur une grille de cuisson surchargée devront cuire plus longtemps qu'une petite quantité d'aliments. Les aliments grillés dans des récipients comme les haricots, nécessiteront une durée de cuisson plus longue s'ils sont grillés dans une casserole profonde que s'ils sont cuits dans un plat peu profond.
- Retirez le surplus de matière grasse des steaks, des côtes et des rôtis en ne laissant pas plus d'¼ pouce (6.4mm) de matière grasse. Le fait qu'il y ait moins de matière grasse facilite le nettoyage, et constitue quasiment une garantie contre les embrasements indésirables.
- Les aliments placés directement sur la grille de cuisson au-dessus des brûleurs peuvent avoir besoin d'être retournés ou d'être déplacés vers une zone moins chaude.
- Utilisez des pinces plutôt que des fourchettes pour retourner et manipuler la viande afin d'éviter toute perte de jus de viande. Utilisez deux spatules pour manipuler les gros poissons entiers.
- En cas d'embrasement indésirable, fermez tous les brûleurs et déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Toute flamme se résorbera rapidement. Une fois que les flammes se sont éteintes, rallumez le grill. N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ETEINDRE LES FLAMMES SUR UN GRILL A GAZ.
- La cuisson de certains aliments, comme les ragoûts ou les filets de poisson fins, nécessite un récipient. Les plats en aluminium jetables sont très pratiques mais vous pouvez utiliser n'importe quel plat métallique avec des gants de cuisiner.
- Assurez-vous toujours que le plateau inférieur et l'égouttoir sont propres et ne contiennent aucun résidu.
- Ne couvrez pas le plateau inférieur crénelé de papier aluminium. Ceci pourrait empêcher la graisse de s'écouler vers l'égouttoir.
- L'utilisation d'un minuteur vous aidera à savoir lorsque la viande "bien cuite" est sur le point de devenir "trop cuite."

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez le brûleur latéral, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le brûleur latéral ne s'allumait pas, pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible d'entraîner une blessure grave ou la mort.

⚠ MISE EN GARDE: Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du barbecue afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. Si vous trouvez que le tuyau est détérioré de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez-le en utilisant uniquement un tuyau de rechange agréé par Weber®. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche au moyen des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2) Vérifiez que le brûleur latéral est positionné sur "OFF" . (Enfoncez le bouton de commande et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF"), positionnez tous les brûleurs inutilisés sur "OFF" (Enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
3) Ouvrez la valve d'arrivée de gaz.
4) Enfoncez et tournez la valve de commande du brûleur latéral vers "HI".
5) Appuyez plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur de sorte qu'il produise un déclic à chaque fois.

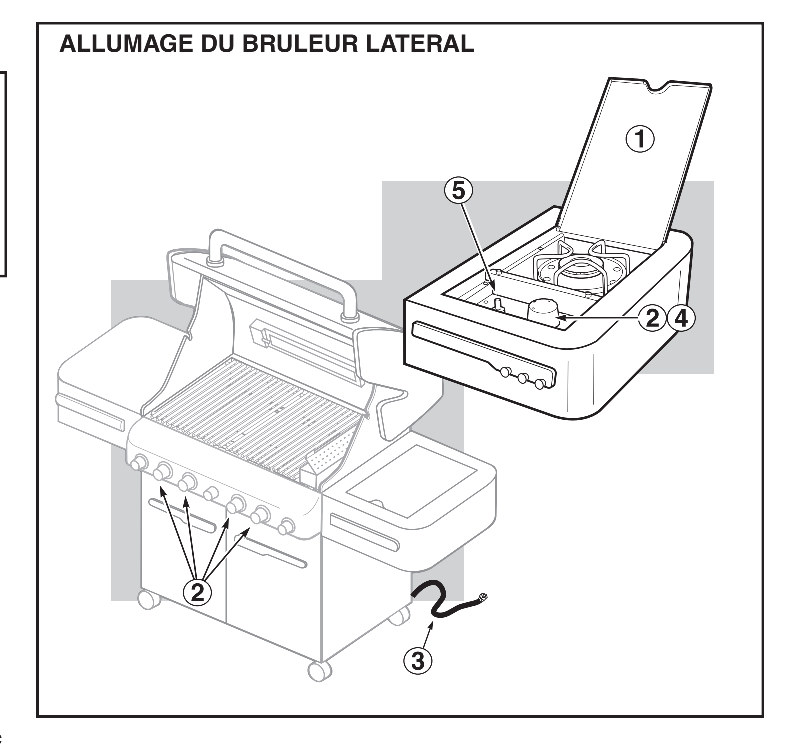
⚠ ATTENTION: Il peut être difficile de voir la flamme du brûleur latéral par une journée claire et ensoleillée.

⚠ MISE EN GARDE: si le brûleur latéral ne s'allume pas dans un délai de cinq (5) secondes:

a) Fermez la valve de commande du brûleur latéral, les brûleurs principaux et l'arrivée de gaz à la source.

b) Patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau, ou essayez de l'allumer avec une allumette (voir "Allumage manuel du brûleur latéral").

ALLUMAGE DU BRULEUR LATERAL



ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR LATERAL

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez le brûleur latéral ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le brûleur latéral ne s'allumait pas pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

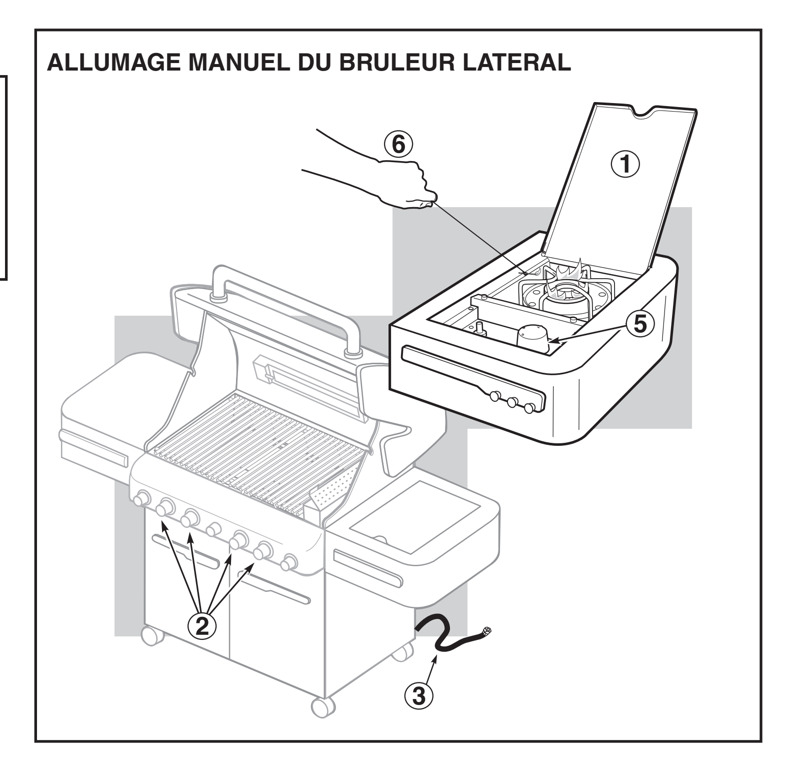
1) Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2) Vérifiez que le brûleur latéral est positionné sur "OFF" . (Enfoncez le bouton de commande et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF"), positionnez tous les brûleurs inutilisés sur "OFF" (Enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
3) Ouvrez la valve d'arrivée de gaz.
4) Placez une allumette dans un porte-allumette et frottez-la.
5) Tenez le porte-allumette et allumez les deux côtés du brûleur avec l'allumette.
6) Enfoncez et tournez la valve de commande du brûleur latéral pour la positionner sur "HI".

⚠ ATTENTION: Il peut être difficile de distinguer la flamme du brûleur latéral par une journée claire et ensoleillée.

⚠ MISE EN GARDE: si le brûleur latéral ne s'allume pas dans un délai de cinq (5) secondes:

a) Fermez la valve de commande du brûleur latéral, les brûleurs principaux et l'arrivée de gaz à la source.

b) Patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.



UTILISATION DU BRULEUR SEAR STATION™

Votre barbecue à gaz Weber® est livré avec un brûleur à saisir (pour saisir les viandes comme les steaks, les pièces de volaille, le poisson et les côtes).

La saisie est une technique de cuisson au grill directe qui fait brunir la surface des aliments à une température élevée. En saisissant ou en faisant dorer les deux côtés de la viande, vous créez une saveur plus souhaitable en caramélisant la surface des aliments. La saisie optimise également l'aspect de la viande grâce aux marques de saisie laissées par les grilles de cuisson. Ceci combiné au contraste des textures et des saveurs peut rendre les aliments plus intéressants pour le palais.

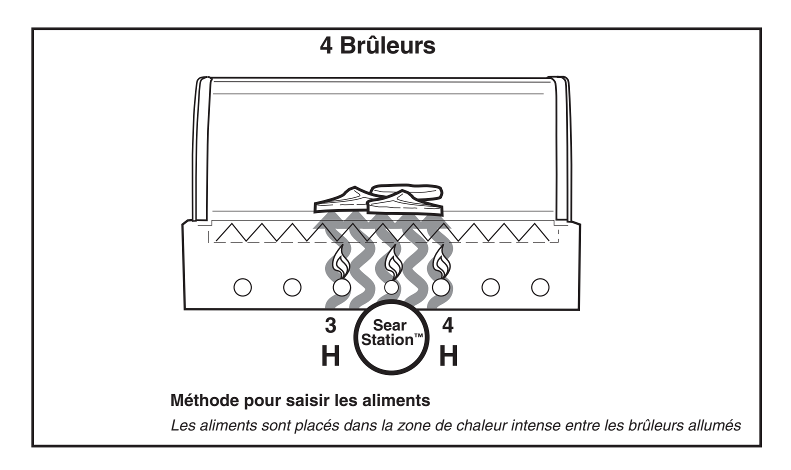
Le brûleur Sear Station™ est pourvu d'une commande de mise en marche/arrêt qui fonctionne avec les deux brûleurs principaux adjacents. Avec le brûleur à saisir et les deux brûleurs adjacents vous pouvez saisir efficacement les viandes tout en utilisant les autres surfaces de cuisson pour cuisiner à température modérée.

Pour utiliser le brûleur Sear Station™

Avant de saisir les aliments, vous devriez positionner tous les brûleurs principaux sur HI pendant 15 minutes pour préchauffer le grill. *Remarque : Grillez toujours les aliments avec le couvercle fermé pour obtenir un maximum de chaleur et éviter les embrasements.*
Une fois que le grill a été préchauffé, éteignez les brûleurs extérieurs ou réglez-les sur une faible puissance. Laissez les deux brûleurs centraux positionnés sur HI et allumez le Brûleur Sear Station (Voir les Instructions pour l'allumage du brûleur Sear Station™).

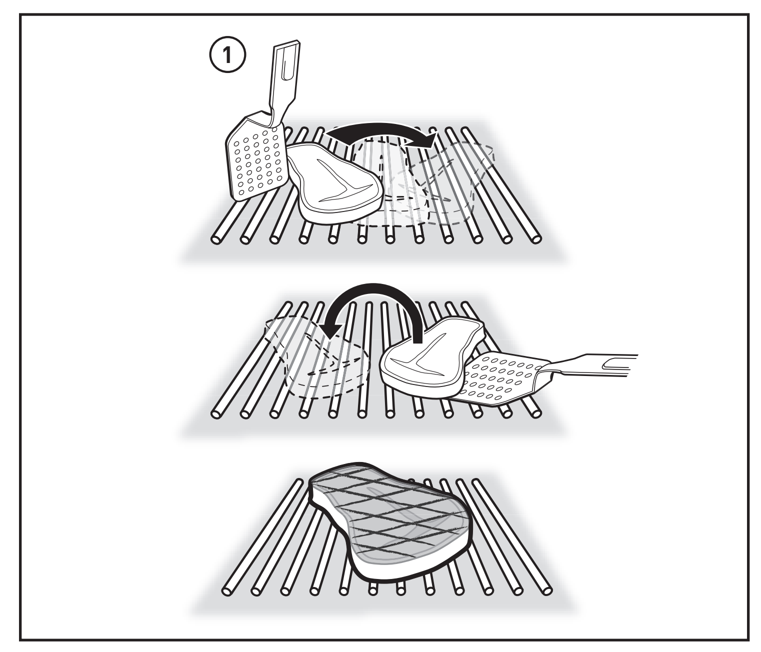
Placez la viande directement sur le brûleur Sear Station™. Vous saisirez chaque côté de 1 à 4 minutes, en fonction du type de viande et de son épaisseur. Vous pouvez retourner les aliments d'un quart de tour pour obtenir des marques de grillade croisées **(1)** avant de saisir l'autre côté de la même manière.
Une fois que vous avez saisi les aliments, vous pouvez terminer la grillade en déplaçant la viande vers une température plus modérée sur les brûleurs externes pour atteindre le niveau de cuisson souhaité.

Au fur et à mesure que vous gagnez en expérience avec votre brûleur Sear Station™, nous vous encourageons à expérimenter différentes durées de saisie afin de découvrir les résultats les plus adaptés à votre goût.



Méthode pour saisir les aliments

Les aliments sont placés dans la zone de chaleur intense entre les brûleurs allumés



ALLUMAGE DU BRULEUR SEAR STATION™

Vous trouverez des instructions d'allumage résumées à l'intérieur de la porte gauche du meuble.

> ⚠ **DANGER**
> **Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant l'allumage des brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allumait pas, peut provoquer un embrasement explosif susceptible d'entraîner une blessure grave ou un décès.**

Le brûleur Sear Station™ est pourvu d'une commande de mise en marche/arrêt. Pour allumer le brûleur Sear Station™ vous devez d'abord allumer les deux brûleurs principaux adjacents.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE DES BRULEURS PRINCIPAUX ADJACENTS

Remarque : Chacun des allumeurs automatiques des boutons de commande des brûleurs produit une étincelle à partir de l'électrode de l'allumeur vers le tube d'allumage du brûleur. C'est vous qui générez l'énergie nécessaire à la production de l'étincelle en enfonçant le bouton de commande et en le positionnant sur "START/HI". Ceci allume chaque brûleur individuel.

⚠ **MISE EN GARDE : Inspectez le tuyau avant toute utilisation du barbecue afin de détecter toute trace d'entaille, de fissure, d'abrasions ou de coupures. Si le tuyau se révèle détérioré de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le tuyau en utilisant uniquement un tuyau de rechange homologué par Weber®. Contactez le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.**

1) Ouvrez le couvercle.
2) Assurez-vous que tous les boutons de commande du brûleur sont positionnés sur "OFF". (Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF".)
3) Ouvrez la bouteille de gaz en tournant la valve de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

⚠ **MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**

4) Allumez chacun des brûleurs principaux adjacents du brûleur Sear Station™. Enfoncez le bouton de commande et positionnez-le sur "START/HI" jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de l'allumeur - continuez à maintenir la bouton de commande enfoncé pendant deux secondes. Cette action produit une étincelle au niveau de l'allumeur, du tube d'allumage du brûleur puis du brûleur principal.
5) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme. Si le brûleur ne s'allume pas au premier essai, enfoncez le bouton de commande et positionnez-le sur "OFF". Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.

Pour allumer le brûleur Sear Station™ continuez avec l'Etape 6.
Allumage du brûleur à saisir : *Allumage par un Brûleur principal allumé adjacent.*

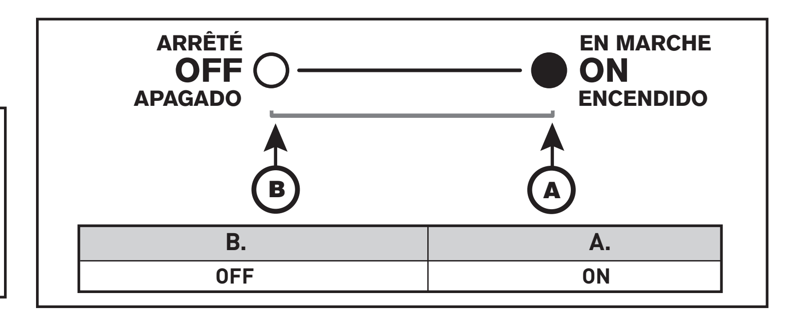
6) Positionnez le bouton de commande du brûleur Sear Station™ sur "ON".
7) Vérifiez l'allumage du brûleur en effectuant une inspection visuelle de la flamme.

⚠ **MISE EN GARDE : si l'allumage ne se produit pas sous 5 seconds, positionnez la commande du brûleur sur "OFF", patientez 5 minutes, puis répétez les étapes 6 & 7, ou consultez la Section Allumage à l'aide d'une allumette.**

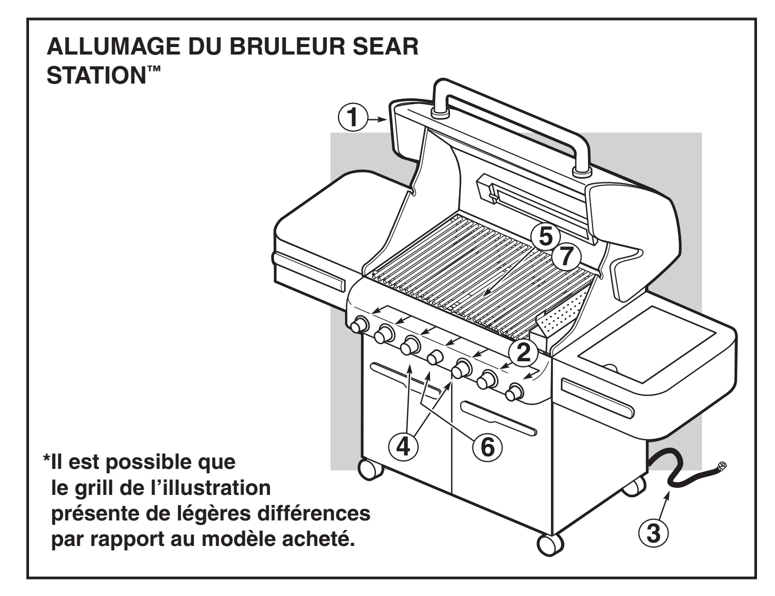
⚠ **MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" puis patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau ou d'essayer d'allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.**
Remarque : Voir la Section Maintenance pour plus d'informations sur le retrait et la procédure de nettoyage du brûleur.

POUR ETEINDRE

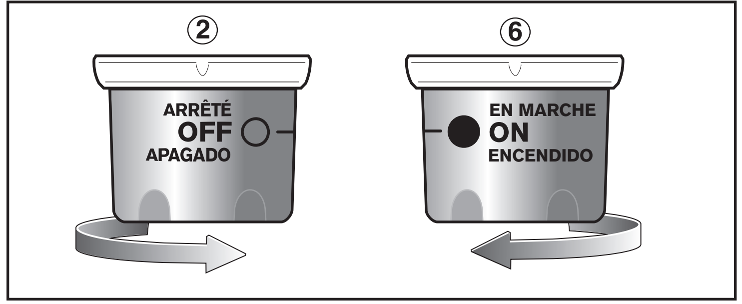
Enfoncez chaque bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le positionner sur "OFF". Fermez l'arrivée de gaz à la source.



B.	A.
OFF	ON



*Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.



ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR SEAR STATION™

⚠ DANGER
Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant l'allumage des brûleurs du barbecue, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le barbecue ne s'allumait pas, pourrait provoquer un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou un décès.

ARRÊTÉ **OFF** APAGADO — EN MARCHE **ON** ENCENDIDO

B — A

B.	A.
OFF	ON

Le brûleur Sear Station™ est pourvu d'une commande de mise en marche/arrêt. Pour allumer le brûleur Sear Station™ vous devez d'abord allumer les deux brûleurs principaux adjacents.

ALLUMAGE AUTOMATIQUE DU BRULEUR PRINCIPAL ADJACENT

Remarque : Chacun des allumeurs automatiques des boutons de commande du brûleur principal crée une étincelle à partir de l'électrode de l'allumeur vers le tube d'allumage du brûleur. C'est vous qui générez l'énergie nécessaire à la production de l'étincelle en enfonçant le bouton de commande et en le positionnant sur "START/HI". Ceci allume chaque brûleur individuel.

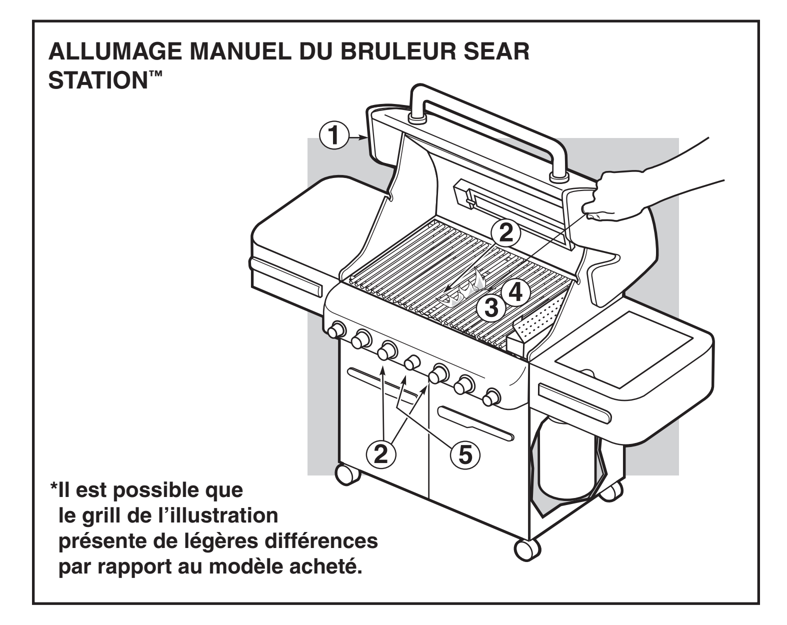
1) Ouvrez le couvercle.
2) Vérifiez que chacun des brûleurs principaux adjacents du brûleur Sear Station™ est allumé en procédant à une inspection visuelle de la flamme.
3) Placez une allumette dans le porte-allumette et frottez-la.

⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

4) Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® pour allumer le brûleur Sear Station™.
5) enfoncez le bouton de commande du brûleur Sear Station™ et positionnez-le sur "ON".

⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" et patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.
Remarque : Voir la section Maintenance pour des informations sur le retrait du brûleur et la procédure de nettoyage.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR SEAR STATION™



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**

POUR ETEINDRE

enfoncez et tournez chaque bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "OFF". Fermez l'arrivée de gaz à la source.

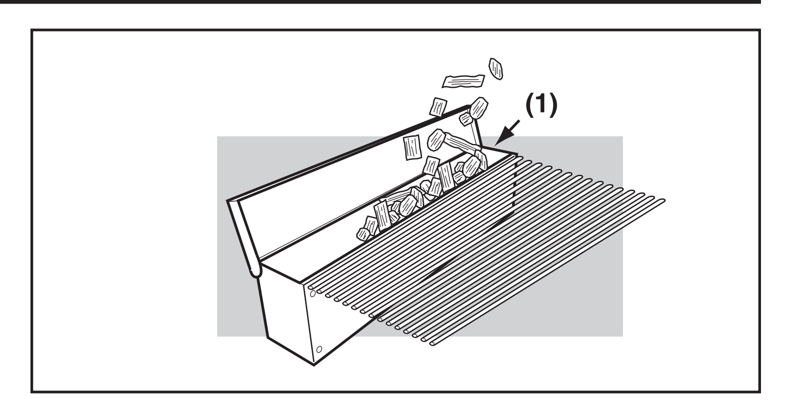
UTILISATION DU FUMOIR

Le fumoir fonctionne avec de petits morceaux de bois imbibés d'eau au préalable. Pour un résultat optimal avec les aliments à cuisson rapide comme les steaks, les burgers et les côtes, etc., nous recommandons l'utilisation de copeaux de bois plus fins parce que ceux-ci brûlent et produisent de la fumée plus rapidement. Pour les aliments à cuisson lente comme les rôtis, le poulet et les dindes, etc., nous recommandons l'utilisation de morceaux de bois plus grands parce que ceux-ci brûlent lentement et fournissent de la fumée pendant plus longtemps. Au fur et à mesure que vous gagnez de l'expérience dans l'utilisation de votre fumoir, nous vous encourageons à expérimenter différents mélanges de pépites et de copeaux de bois pour trouver la saveur fumée la plus adaptée à vos goûts.

POUR UTILISER LE FUMOIR

Pour commencer, plongez les copeaux de bois dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de les utiliser.
(Du bois humide produit davantage de saveur fumée.) Placez une poignée de copeaux de bois ou quelques morceaux de bois plus gros au bas de la structure du fumoir **(1)**. Au fur et à mesure que vous acquerrez l'expérience du fumage, augmentez ou diminuez la quantité de bois pour l'adapter à vos goûts.
Remarque : Grillez toujours les aliments avec le couvercle fermé pour permettre à la fumée de bien pénétrer à l'intérieur des aliments.
Allumez le brûleur du fumoir en suivant les instructions pour l'Allumage du brûleur du fumoir. Une fois que le bois a commencé à brûler, positionnez le bouton de commande sur "LOW".
Le bois commence à fumer après environ 10 minutes et fume jusqu'à 45 minutes.
Si vous avez besoin de plus de saveur fumée, rechargez le fumoir en pépites et/ou copeaux de bois. Maintenez le couvercle du grill fermé pendant la cuisson.
Remarque : Une fois que vous avez rechargé le fumoir, il faut environ 10 à 15 minutes pour que celui-ci produise à nouveau de la fumée.

Vous pouvez utiliser le fumoir pour relever vos recettes de viande, de volaille et de poisson. Cuisinez avec le couvercle fermé en respectant les durées indiquées dans les tableaux ou les recettes.



⚠ DANGER
N'utilisez pas de fluide inflammable pour allumer le bois dans le fumoir. Ceci provoquerait une blessure grave.

NETTOYAGE DU FUMOIR

Avant chaque utilisation, videz les cendres du fumoir pour permettre une circulation d'air correcte.
Remarque : La fumée laisse un dépôt de "fumée" à la surface du fumoir. Ce dépôt ne peut pas être retiré et n'a aucune influence sur le fonctionnement du fumoir.
A un degré moindre, un dépôt de "fumée" s'accumule à l'intérieur de votre grill à gaz. Ce dépôt n'a pas besoin d'être retiré et n'a aucune influence négative sur le fonctionnement de votre grill à gaz.

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FUMOIR

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant que vous allumez le grill, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le grill ne s'allumait pas, pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou un décès.

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FUMOIR AVEC LE BOUTON

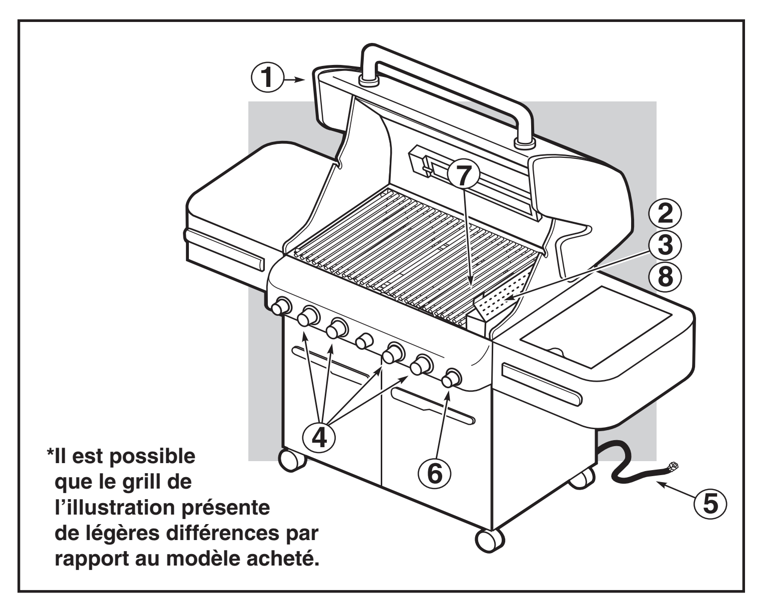
Remarque : L'allumeur à bouton de commande crée une étincelle à partir de l'électrode de l'allumeur en direction du tube d'allumage du brûleur. Vous générez l'énergie nécessaire à la création de l'étincelle en enfonçant le bouton de commande et en le tournant vers "START/HI". Ceci allume le brûleur du fumoir.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du grill afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. Si vous découvrez que le tuyau est détérioré de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le grill. Remplacez le tuyau en utilisant uniquement un tuyau de rechange agréé par Weber®. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

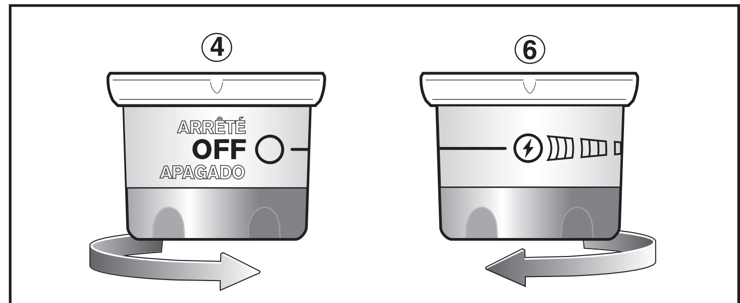
1) Ouvrez le couvercle du grill.
2) Ouvrez le couvercle du boîtier du fumoir.
3) Remplissez le fumoir de petits morceaux de bois ou de copeaux de bois imbibés d'eau.
4) Assurez-vous que la totalité des boutons de commandes des brûleurs inutilisés est positionnée sur "OFF". (Enfoncez le bouton de commande et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF".)
5) Ouvrez le gaz à la source.

⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du grill ouvert lorsque vous l'allumez.

6) Enfoncez le bouton de commande puis tournez-le vers "START/HI" jusqu'à ce que vous entendiez le déclic de l'allumeur - maintenez le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes. Cette action enverra une étincelle vers l'allumeur, le tube d'allumage du brûleur puis le brûleur principal.
7) Vérifiez si le brûleur est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Vous devriez voir une flamme. Si le brûleur ne s'allume pas au premier essai, enfoncez le bouton de commande et positionnez-le sur OFF. Répétez la procédure d'allumage une seconde fois.



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



⚠ DANGER

Si le brûleur du fumoir ne s'allume pas, tournez le bouton de commande du brûleur vers "OFF" puis patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de tenter de l'allumer.

8) Fermez le couvercle du fumoir une fois que le bois a commencé à brûler puis tournez le bouton de commande vers "LOW".

POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "OFF". Fermez l'arrivée de gaz à la source.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR DU FUMOIR

1) Ouvrez le couvercle.

> ⚠ DANGER
>
> **Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant l'allumage du grill, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le grill ne s'allumait pas, peut entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.**

2) Ouvrez le couvercle du boîtier du fumoir.
3) Remplissez le fumoir de petits morceaux de bois ou de copeaux imbibés d'eau.
4) Assurez-vous que la totalité des boutons de commandes des brûleurs inutilisés est positionnée sur "OFF". (Enfoncez le bouton de commande et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF".)
5) Ouvrez le gaz à la source.
6) Placez une allumette dans le porte-allumette puis frottez-la.
7) Insérez le porte-allumette et allumez le brûleur du fumoir avec l'allumette à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer®.

⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du grill ouvert pendant l'allumage.

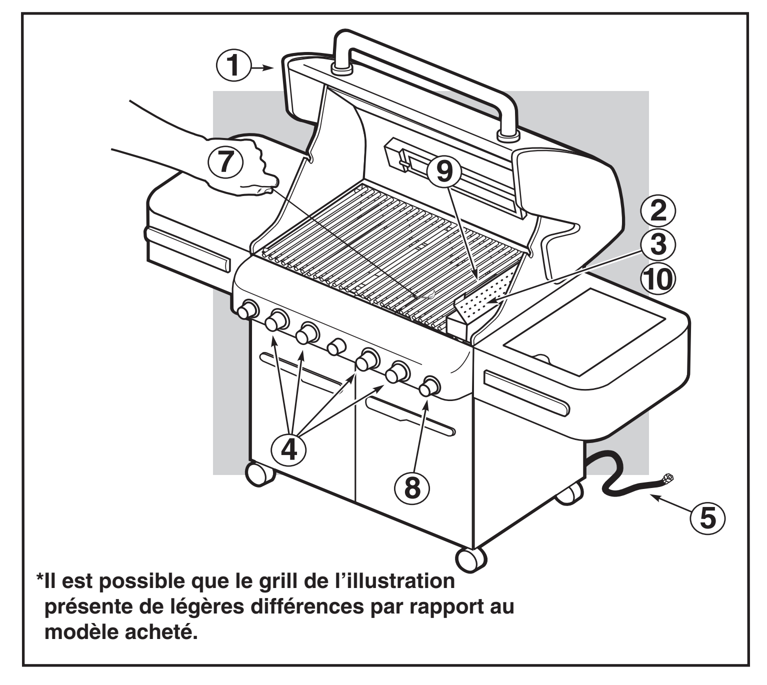
8) Enfoncez le bouton de commande du brûleur du fumoir puis positionnez-le sur "START/HI".
9) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson.

> ⚠ DANGER
>
> **Si le brûleur du fumoir ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" et patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.**

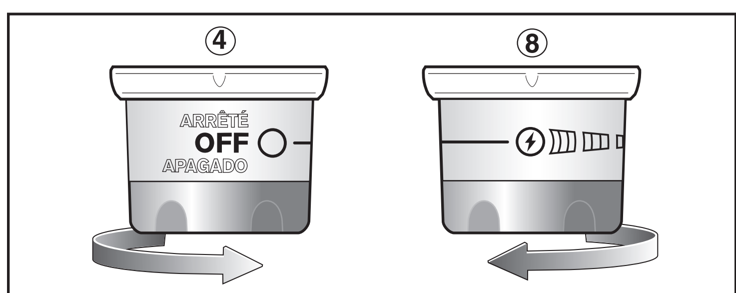
10) Fermez le couvercle du fumoir une fois que le bois a commencé à brûler et positionnez le bouton de commande sur "LOW".

POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez chaque bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "OFF". Fermez l'arrivée de gaz à la source.



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



UTILISATION DE LA ROTISSOIRE

Remarque : Avant d'utiliser votre rôtissoire, mesurez votre aliment au point le plus large. Si la mesure est supérieure à 9½" (241,8mm), votre aliment est trop grand pour entrer dans la rôtissoire. S'il est trop grand, votre aliment peut être préparé en utilisant un support à rôtir et la Méthode de cuisson indirecte.

PRECAUTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

⚠ MISES EN GARDE:

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre rôtissoire.**
- **Cette rôtissoire convient pour une utilisation en extérieur uniquement.**
- **Retirez le moteur et rangez-le au sec lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez des gants de cuisinier.**
- **Cette rôtissoire ne convient pas à une utilisation par des enfants.**
- **Afin de vous protéger contre tout risque électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou le moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides.**
- **Débranchez le moteur de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer.**
- **N'utilisez pas la rôtissoire pour un autre usage que celui pour lequel elle a été conçue.**
- **Assurez-vous que le moteur est arrêté avant de le placer sur son support.**
- **Ne faites pas fonctionner le moteur de la rôtissoire si le cordon d'alimentation ou la prise sont détériorés.**
- **N'utilisez pas le moteur de la rôtissoire en cas de disfonctionnement.**
- **Le moteur de la rôtissoire est équipé d'un cordon d'alimentation à trois ergots (de raccordement à la terre) afin de vous protéger contre les risques d'électrocution.**
- **Le cordon d'alimentation devrait être branché directement dans un réceptacle à trois ergots correctement raccordé à la terre. Si l'utilisation d'un cordon de rallonge est nécessaire, assurez-vous qu'il s'agit au minimum d'un cordon de 16 AWG (1,3 mm) à 3 brins bien isolé comportant une indication selon laquelle il CONVIENT POUR UNE UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT et qu'il est correctement raccordé à la terre.**
- **Lorsque vous utilisez un cordon de rallonge, assurez-vous que celui-ci n'entre pas en contact avec une surface à haute température ou avec une surface coupante.**

- **Les cordons de rallonge d'extérieur devraient comporter l'inscription "W-A" et une étiquette indiquant "Convient pour une utilisation avec des appareils d'extérieur".**
- **Ne coupez pas ou ne retirez pas l'ergot de raccordement à la terre du cordon d'alimentation du moteur de la rôtissoire.**
- **Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus de toute extrémité coupante ou de toute surface à haute température.**
- **N'exposez pas le moteur de la rôtissoire à la pluie.**
- **Pour réduire le risque de choc électrique, maintenez le raccord du cordon de rallonge au sec et éloigné du sol.**
- **Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de se prendre les pieds dedans. Vous pouvez utiliser des cordons de rallonge mais vous devez faire preuve de prudence afin de ne pas trébucher sur le cordon.**
- **En l'absence de codes régionaux, le moteur de la rôtissoire doit être raccordé au sol électriquement conformément au Code national de l'électricité, ANSI / NFPA 70, ou au Code de l'électricité du Canada, CSA C22.1.**

⚠ MISE EN GARDE : Placez les aliments à l'intérieur de la rôtissoire avant d'allumer le brûleur de la rôtissoire.

UTILISATION

1) Retirez l'axe de la rôtissoire du grill. Retirez l'une des fourches.
2) Enfoncez l'axe de la rôtissoire au centre des aliments pour les transpercer.
3) Faites glisser la fourche sur l'axe. Insérez les parties saillantes des deux fourches dans les aliments. Les aliments devraient être centrés sur l'axe. Serrez les vis de la fourche.
4) Placez le moteur dans le support, faites-le glisser pour le verrouiller.
5) Insérez l'extrémité pointue de l'axe de la rôtissoire à l'intérieur du moteur. Placez l'extrémité contenant la poignée de la rôtissoire sur les rouleaux de support.
6) L'axe de la rôtissoire devrait pivoter de sorte que le côté le plus lourd de la viande ou de la volaille se trouve en bas. De grandes pièces de viande peuvent nécessiter le retrait des grilles de cuisson et de la grille de maintien au chaud pour permettre la rotation complète de l'axe. Remontez les aliments si nécessaire pour un meilleur équilibre.
7) Mettez le moteur en marche.

CUISSON

- Les viandes (à l'exception de la volaille et de la viande hachée) devraient être portées à température ambiante avant la cuisson. (20 à 30 minutes devraient convenir à la plupart des aliments. Si la viande est congelée, décongelez-la complètement avant la cuisson.)
- Attachez la viande ou la volaille avec de la ficelle de cuisine, le cas échéant, pour lui donner une forme aussi uniforme que possible avant de la placer sur la fourche.
- Retirez les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud pour permettre à la viande de tourner sans rencontrer d'obstacle.
- Suivez les instructions pour l'allumage du brûleur de la rôtissoire page suivante.
- Réglez le brûleur de la rôtissoire sur medium-high en fonction de la température ambiante.
- Placez la viande dans la zone du brûleur.
- Si vous souhaitez conserver les jus de viande pour la sauce gravy, placez un égouttoir directement au-dessous de la viande au-dessus des barres Flavorizer®.
- Les étapes de la préparation des aliments sont les mêmes pour la cuisson à la rôtissoire que pour une cuisson ordinaire.
- La totalité de la cuisson est effectuée avec le couvercle fermé.
- Si la viande est trop lourde et de forme irrégulière, il est possible qu'elle ne pivote pas bien et qu'elle doive alors être cuisinée grâce à la Méthode indirecte sans utiliser la rôtissoire.
- Vous pouvez utiliser le fumoir en association avec la rôtissoire pour une saveur plus fumée.

Remarque : Lorsque vous utilisez le brûleur de la rôtissoire, le thermomètre du grill n'indique pas la température à l'intérieur du boîtier de cuisson.

ALLUMAGE DU BRULEUR DE LA ROTISSOIRE

BOUTON D'ALLUMAGE DU BRULEUR DE LA ROTISSOIRE

Remarque : L'allumeur de chaque bouton de commande crée une étincelle en provenance de l'électrode de l'allumeur vers le tube d'allumage du brûleur. Vous générez l'énergie nécessaire à la création de l'étincelle en enfonçant le bouton de commande et en le tournant vers "START/HI". Ceci allume chaque brûleur individuellement.

⚠ ATTENTION : LISEZ CECI AVANT D'ALLUMER LE BRULEUR DE LA ROTISSOIRE

Après une période d'inutilisation, avant d'allumer le Brûleur de la rôtissoire, quelques secondes doivent s'écouler pour que la conduite de gaz d'alimentation se remplisse. Lorsque vous utilisez le bouton d'allumage, vous voyez un éclair de flammes se déplacer de gauche à droite à travers la surface du Brûleur de la rôtissoire, le Brûleur de la rôtissoire n'est pas allumé tant que la totalité de la surface en céramique n'est pas allumée. A partir de ce moment, commencez à décompter 20 secondes avant de relâcher le bouton de commande du Brûleur de la rôtissoire. La surface du Brûleur de la rôtissoire rougeoie une fois que le brûleur est complètement allumé.

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle lorsque vous allumez le grill, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le grill ne s'allumait pas, pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

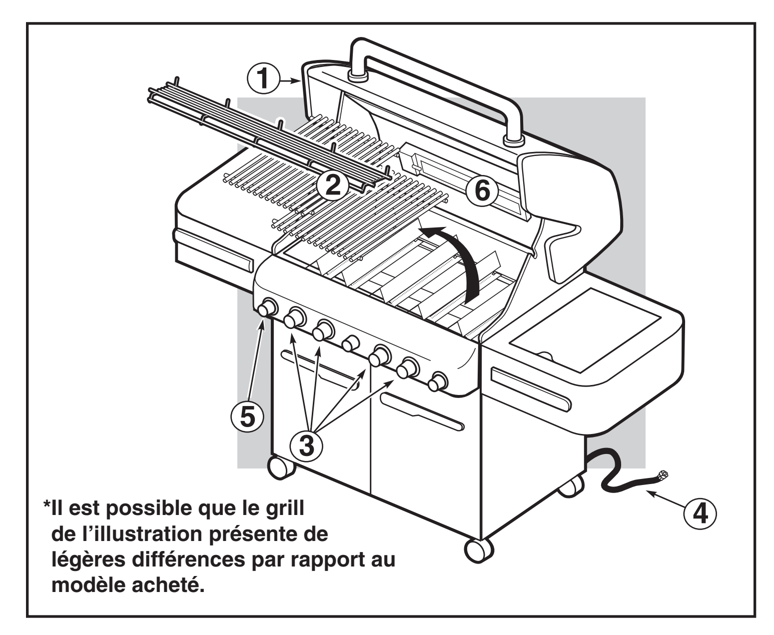
⚠ ATTENTION : Il peut être difficile de voir la flamme du Brûleur de la rôtissoire par une journée lumineuse et ensoleillée.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du grill afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. Si le tuyau se révèle détérioré de quelque manière, n'utilisez pas le grill. Ne remplacez le tuyau que par un tuyau de rechange agréé par Weber®. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

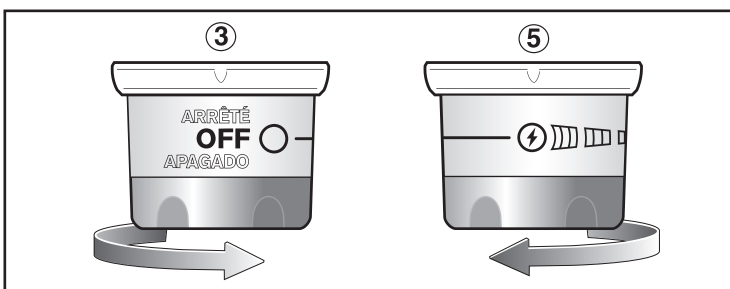
1) Ouvrez le couvercle.
2) Retirez la grille de maintien au chaud et les grilles de cuisson du boîtier de cuisson.
3) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont positionnés sur "OFF". (Enfoncez le bouton de commande puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF".)
4) Ouvrez le gaz à la source.

⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du grill ouvert.

5) Enfoncez le bouton de commande et positionnez-le sur "START/HI". Cette action provoque une étincelle au niveau de l'allumeur et allume le Brûleur de la rôtissoire. Continuez à utiliser l'allumeur automatique jusqu'à ce que le Brûleur de la rôtissoire soit allumé. Relâchez le bouton de commande.
6) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant si le brûleur de la rôtissoire rougeoie.



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" puis patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau ou d'essayer d'allumer le brûleur avec une allumette.

Remarque : Lorsque vous utilisez la rôtissoire avec le couvercle fermé, allumez seulement deux des brûleurs principaux de chaque côté des aliments (Voir les Méthodes pour les grillades - Cuisson indirecte). Vérifiez vos aliments de temps en temps pour empêcher une cuisson excessive à l'extérieur. Eteignez le brûleur de la rôtissoire une fois que les aliments ont doré jusqu'à la teinte souhaitée. Finissez la cuisson à la chaleur Indirecte.

POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le positionner sur "OFF". Fermez l'arrivée de gaz à la source.

ALLUMAGE MANUEL DU BRULEUR DE LA ROTISSOIRE

⚠ ATTENTION : LISEZ CECI AVANT DE PROCEDER A L'ALLUMAGE DU BRULEUR DE LA ROTISSOIRE

Après une période d'inutilisation, avant d'allumer le Brûleur de la rôtissoire, vous devez patienter quelques secondes pour que la conduite d'arrivée de gaz se remplisse. Lorsque vous avancez une allumette en direction du brûleur de la rôtissoire vous voyez un éclair de flammes se déplaçant de gauche à droite à travers la surface du Brûleur de la rôtissoire, le Brûleur de la rôtissoire n'est pas allumé tant que la totalité de la surface en céramique n'est pas enflammée. A partir de cet instant, commencez un décompte de 20 secondes avant de relâcher le bouton de commande du Brûleur de la rôtissoire. La surface du Brûleur de la rôtissoire rougeoie une fois que le brûleur est totalement allumé.

⚠ DANGER

Le fait de ne pas ouvrir le couvercle pendant que vous allumez le grill, ou de ne pas patienter 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper si le grill ne s'allumait pas, pourrait entraîner un embrasement explosif susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort.

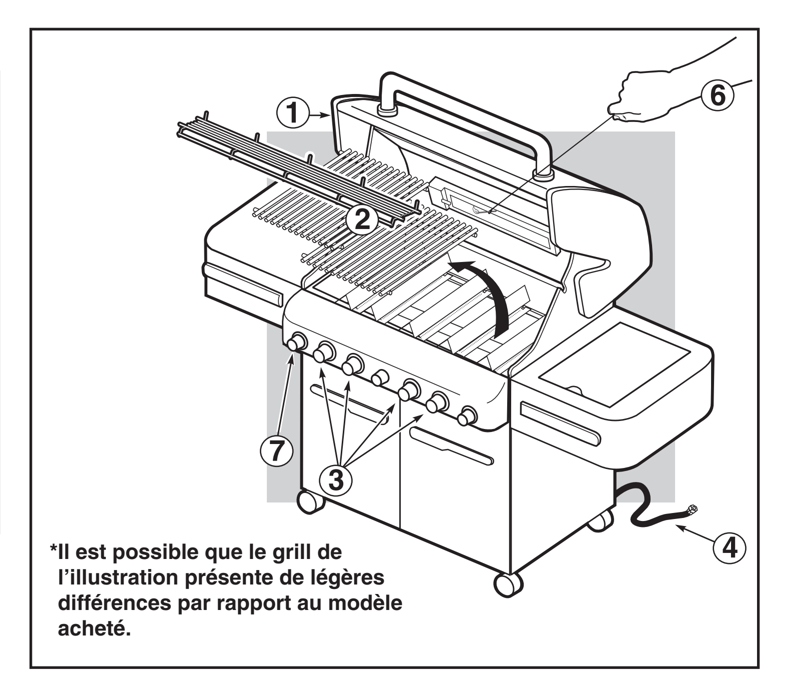
⚠ ATTENTION : Il peut être difficile de voir la flamme du Brûleur de la rôtissoire par une journée ensoleillée.

⚠ MISE EN GARDE : Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation du grill afin de détecter toute entaille, fissure, abrasion ou coupure. Si le tuyau se révèle détérioré de quelque manière, n'utilisez pas le grill. Remplacez-le uniquement par un tuyau de rechange agréé par Weber®. Veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle de votre région grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

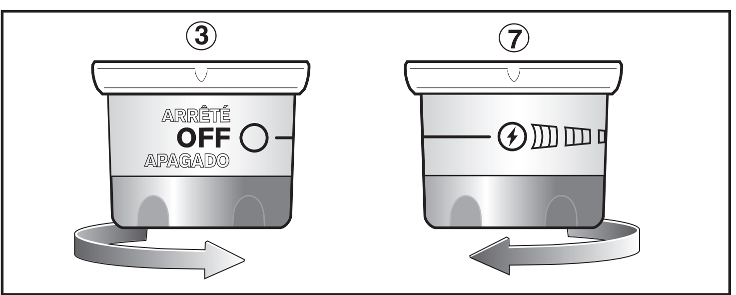
1) Ouvrez le couvercle.
2) Retirez la grille de maintien au chaud et les grilles de cuisson du boîtier de cuisson.
3) Assurez-vous que tous les boutons de commande des brûleurs sont positionnés sur "OFF". (Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est positionné sur "OFF".)
4) Ouvrez le gaz à la source.
5) Placez une allumette dans le porte-alumette puis frottez-la.
6) Tenez le porte-allumette et allumez le brûleur de la rôtissoire avec l'allumette depuis le côté droit.

⚠ MISE EN GARDE : Ne vous penchez pas au-dessus du grill ouvert.

7) Enfoncez le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire puis positionnez-le sur "START/HI". Maintenez le bouton de commande enfoncé jusqu'à vingt (20) secondes à partir du moment où le brûleur s'est allumé.
8) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant si le brûleur de la rôtissoire rougeoie.



***Il est possible que le grill de l'illustration présente de légères différences par rapport au modèle acheté.**



⚠ MISE EN GARDE : Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas, positionnez le bouton de commande du brûleur sur "OFF" puis patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.

Remarque : Lorsque vous utilisez la rôtissoire avec le couvercle fermé, allumez seulement deux des brûleurs principaux au-dessous des aliments (Voir les Méthodes pour les grillades - Cuisson indirecte). Vérifiez régulièrement l'état de vos aliments pour empêcher que l'extérieur ne soit trop cuit. Fermez le brûleur de la rôtissoire une fois que les aliments ont doré jusqu'à la teinte souhaitée. Finissez la cuisson grâce à la chaleur Indirecte.

POUR ETEINDRE

Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers la position "OFF". Fermez l'arrivée de gaz à la source.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les brûleurs produisent une flamme jaune ou orange, et une odeur de gaz se dégage (C'est normal pour le tube d'allumage du brûleur).	Inspectez les Grilles anti-araignées/insectes pour détecter les obstacles potentiels. (Blocage des trous.)	Nettoyez les Grilles anti-araignées/insectes. (Voir la Section "Maintenance annuelle")
Symptômes : **Le brûleur ne s'allume pas, ou la flamme est petite en position "HI".**	Le tuyau d'alimentation en combustible est-il plié ou pincé ?	Redressez le tuyau d'alimentation en combustible.
	Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Si vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, vérifiez ensuite le dispositif d'allumage Crossover®.
	Avez-vous utilisé le bouton de l'allumeur plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur principal soit allumé (Voir Instructions pour l'allumage) ?	Assurez-vous de maintenir le bouton de commande enfoncé pendant deux secondes une fois que vous avez appuyé sur l'allumeur et que vous avez vu la flamme orange sortir du tube d'allumage du brûleur.
	L'allumeur fonctionne-t-il (Voyez-vous une étincelle lorsque vous utilisez plusieurs fois le bouton de l'allumeur ?	Essayez d'allumer le brûleur manuellement (Voir "Allumage manuel du brûleur principal"). Appelez le Service clientèle.
Des embrasements se produisent :	Préchauffez-vous le barbecue selon la méthode recommandée ?	Tous les brûleurs sur HI pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® sont-elles recouvertes d'une épaisse couche de graisse brûlée ?	Nettoyez méticuleusement. (Voir la Section "Nettoyage")
⚠ ATTENTION : Ne recouvrez pas le plateau inférieur de papier aluminium.	Le plateau inférieur est-il "sale" et empêche-t-il la graisse de s'écouler vers l'égouttoir ?	Nettoyez le plateau inférieur.
L'aspect de la flamme du brûleur est irrégulier. La flamme est petite lorsque le brûleur est réglé sur "HI". Les flammes ne brûlent pas sur toute la longueur du tube du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyez les brûleurs. (Voir la Section "Maintenance".)
L'intérieur du couvercle semble "s'écailler." (Cela ressemble à des éclats de peinture.)	Le couvercle est en émail ou en acier inoxydable, il n'est pas peint. Il ne peut pas "s'écailler". Ce que vous voyez, ce sont des éclats de graisse carbonisée qui se détachent du couvercle. **IL NE S'AGIT PAS D'UN DEFAUT.**	Nettoyez méticuleusement. (Voir la Section "Nettoyage")
Les portes du placard ne sont pas alignées.	Vérifiez la goupille de réglage au bas de chaque porte.	Desserrez le ou les écrou(s) de réglage. Faîtes glisser la ou les porte(s) jusqu'à ce que celle(s)-ci soi(en)t alignée(s). Serrez l'écrou.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes en utilisant ces méthodes, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

GUIDE DE DEPANNAGE DU BRULEUR LATERAL

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Le brûleur latéral ne s'allume pas.	L'arrivée de gaz est-elle fermée ?	Ouvrez l'arrivée de gaz.
La flamme est petite en position "HI".	Le tuyau d'alimentation en combustible est-il plié ou pincé ?	Redressez le tuyau.
L'allumage par bouton poussoir ne fonctionne pas.	Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Si le brûleur s'allume avec une allumette, vérifiez l'allumeur (voir ci-dessous).

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes en utilisant ces méthodes, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

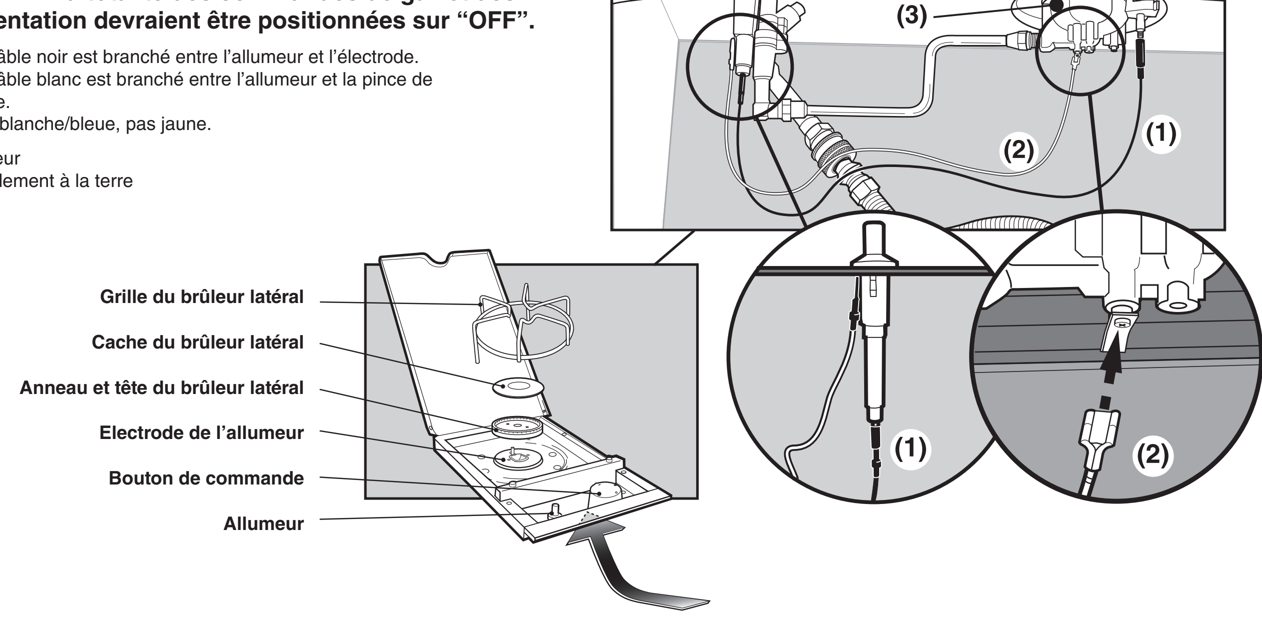
MAINTENANCE DU BRULEUR LATERAL



⚠ MISE EN GARDE: La totalité des commandes de gaz et des valves d'alimentation devraient être positionnées sur "OFF".

Assurez-vous que le câble noir est branché entre l'allumeur et l'électrode.
Assurez-vous que le câble blanc est branché entre l'allumeur et la pince de raccordement à la terre.
L'étincelle devrait être blanche/bleue, pas jaune.

1) Câble de l'allumeur
2) Câble de raccordement à la terre
3) Brûleur



GUIDE DE DEPANNAGE DE LA ROTISSOIRE

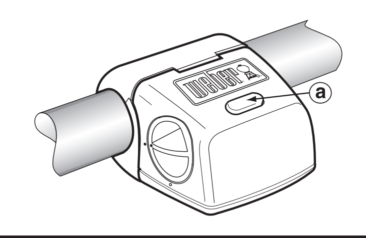
PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas.	Avez-vous maintenu le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire enfoncé pendant 20 secondes après l'allumage du brûleur ?	Essayez de rallumer le brûleur en maintenant le bouton de commande du brûleur enfoncé pendant 20 secondes une fois que le brûleur s'est allumé.
	Avez-vous attendu de voir la totalité de la surface en céramique allumée avant de décompter 20 secondes ?	Lorsque vous rallumez le brûleur en maintenant le bouton de commande du brûleur enfoncé, attendez de voir la totalité de surface en céramique allumée avant de décompter 20 secondes .
	Avez-vous utilisé le boputon d'allumage plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur s'allume ?	Une fois que vous avez attendu cinq minutes pour laisser le gaz se dissiper, essayez d'utiliser le bouton d'allumage plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur s'allume (Voir "Allumage du brûleur de la rôtissoire").
	L'allumeur fonctionne-t-il (Voyez-vous une étincelle lorsque vous utilisez plusieurs fois le bouton d'allumage ?	Essayez d'allumer le brûleur manuellement (Voir "Allumage du brûleur de la rôtissoire"). Appelez le service clientèle.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes en utilisant ces méthodes, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les brûleurs ont une flamme jaune ou orange, en association avec une odeur de gaz (C'est normal pour le tube d'allumage du brûleur).	Inspectez les Grilles anti-araignées/insectes pour détecter toute obstruction potentielle. (Blocage des trous.)	Nettoyez les Grilles anti-araignées/insectes. (Voir la Section "Maintenance annuelle")
Le brûleur Sear Station ne s'allume pas.	Avez-vous allumé les deux brûleurs principaux adjacents (Voir les instructions pour l'allumage du brûleur Sear Station™ pour connaître la procédure d'allumage sans danger) ?	Vérifiez l'allumage des brûleurs adjacents principaux en effectuant une inspection visuelle de la flamme. ⚠ **MISE EN GARDE : Si l'allumage ne se produit pas sous 5 secondes, positionnez la commande du brûleur sur "OFF", patientez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant d'essayer à nouveau.**
	Le brûleur s'allume-t-il avec une allumette ?	Si vous parvenez à allumer le Brûleur à l'aide d'une allumette, alors vérifiez le Canal Crossover® sur le brûleur à saisir. (Voir la Section Maintenance pour des informations sur le retrait du brûleur et la procédure de nettoyage.)
	L'allumeur fonctionne-t-il ? (Voyez-vous une étincelle lorsque vous appuyez plusieurs fois sur l'allumeur automatique ?	Essayez d'allumer le brûleur manuellement (Voir la Section "Allumage du brûleur de la rôtissoire"). Appelez le Service clientèle.
Si les problèmes ne peuvent pas être résolus en utilisant ces méthodes, veuillez contacter le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.		

UTILISATION DE L'ECLAIRAGE DE LA POIGNEE

L'éclairage de poignée Weber Grill Out™ est équipé d'un "Détecteur d'inclinaison." Si le bouton de mise en marche **(a)** est activé, la lumière s'allume lorsque le couvercle du grill est ouvert. La lumière s'éteint lorsque le couvercle est fermé. Pour une utilisation pendant la journée, désactivez le détecteur en appuyant sur le bouton de mise en marche **(a)**.



DEPANNAGE DE L'ECLAIRAGE DE LA POIGNEE

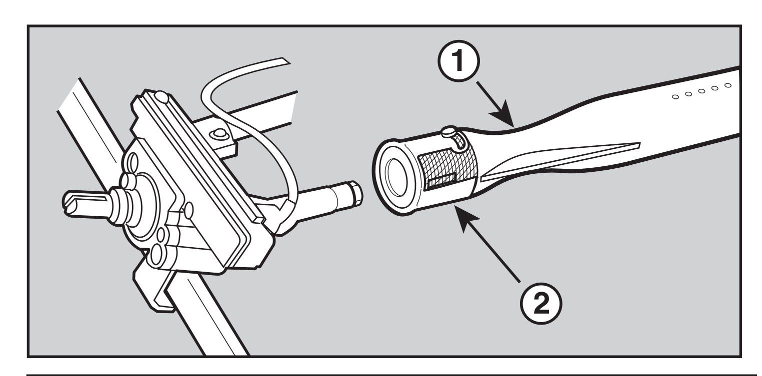
PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
L'éclairage de poignée Weber Grill Out™ ne s'allume pas.	Les piles sont-elles usagées ?	Remplacez les piles.
	Les piles sont-elles correctement installées ?	Voir l'illustration de montage.
	Le couvercle est -il en position haute et le bouton de mise en marche est-il positionné sur ON ?	La lumière s'allume lorsque le couvercle est ouvert.
	L'éclairage de poignée Weber Grill Out™ est-il activé ?	Appuyez sur le bouton de mise en marche.
	L'éclairage de poignée Weber Grill Out™ est-il positionné correctement sur la poignée ?	Ajustez la position de la lampe (Voir l'uillustration de montage).
Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes en utilisant ces méthodes, veuillez entrer en contact avec le Représentant du Service clientèle le plus proche grâce aux coordonnées à votre disposition sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com®.		

GRILLES ANTI-ARAIGNEES/INSECTES WEBER®

Votre barbecue à gaz Weber®, comme tout appareil à gaz d'extérieur, constitue une cible pour les araignées et les autres insectes. Ceux-ci peuvent faire leur nid dans la section des venturi **(1)** des tubes du brûleur. Ceci bloque le débit normal du gaz, et risque de provoquer le retour du gaz à l'extérieur de l'ouverture destinée à l'air nécessaire à la combustion. Ceci pourrait entraîner un incendie à l'intérieur et autour des ouvertures destinées à recevoir l'air nécessaire à la combustion, au-dessous du panneau de commande, provoquant une détérioration grave de votre barbecue. L'ouverture destinée à recevoir l'air nécessaire à la combustion est protégée par une grille en acier inoxydable **(2)** afin d'empêcher les araignées et les autres insectes d'accéder aux tubes du brûleur à travers les ouvertures de circulation de l'air nécessaire à la combustion.

Nous vous recommandons d'inspecter les Grilles anti-araignées/insectes au moins une fois par an. (Voir la Section "Maintenance annuelle".) Veuillez également inspecter et nettoyer les Grilles anti-araignées/insectes si l'un des symptômes suivant se produisait :

1) Une odeur de gaz associée à l'aspect jaune et faible des flammes du brûleur.
2) Le barbecue n'atteint pas la température.
3) Le barbecue ne chauffe pas de façon homogène.
4) Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.



⚠ DANGER

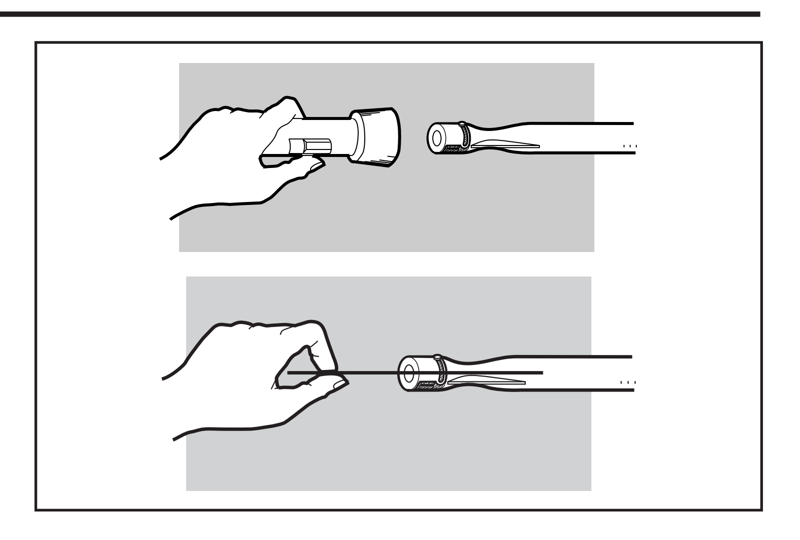
Le fait de ne pas corriger les symptômes mentionnés ci-dessus pourrait entraîner un incendie, susceptible de provoquer une blessure grave ou la mort et des dommages à la propriété.

PROCEDURE DE NETTOYAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

FERMEZ L'ARRIVÉE DE GAZ.

Retirez le collecteur (Voir "Remplacez les Brûleurs principaux").
Regardez à l'intérieur de chaque brûleur avec une lampe torche.
Nettoyez l'intérieur des brûleurs à l'aide d'un fil de fer (un cintre déplié fera l'affaire).
Vérifiez et nettoyez les orifices des clapets d'arrivée d'air aux extrémités des brûleurs.
Vérifiez et nettoyez les orifices à la base des valves. Utilisez une Brosse en fils d'acier pour nettoyer l'extérieur des brûleurs. Cela permet de s'assurer que tous les ports des brûleurs sont entièrement ouverts.

⚠ ATTENTION : N'élargissez pas les ports des brûleurs pendant le nettoyage.



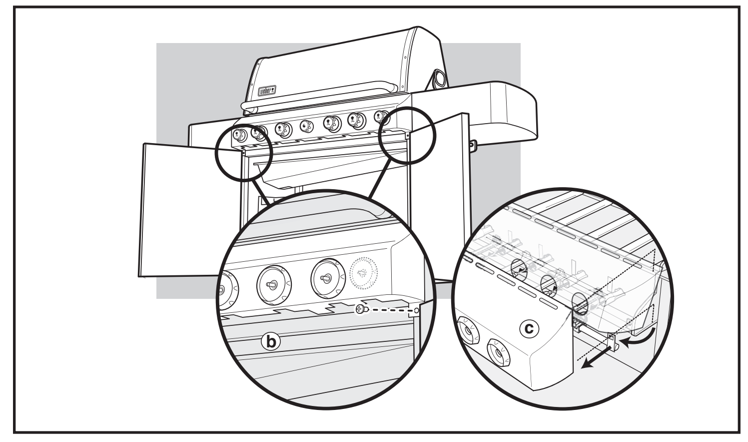
REMPLACEMENT DES BRULEURS PRINCIPAUX

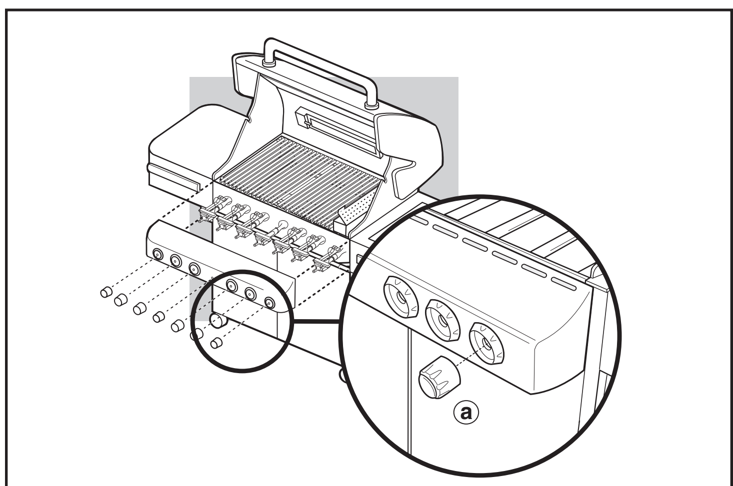
1) Votre grill à gaz Summit® doit être éteint et avoir refroidi.
2) Fermez le gaz à la source.
3) Déconnectez l'arrivée de gaz.
4) Retirez les grilles de cuisson.
5) Retirez le boîtier du fumoir.
6) Retirez les barres Flavorizer®.

RETIREZ LE PANNEAU DE COMMANDE

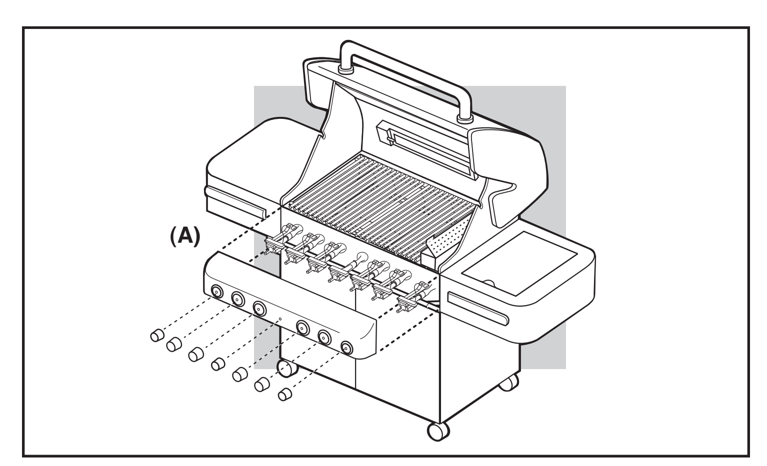
7) Pièce nécessaire : tournevis cruciforme.
   a) Retirez les boutons de commande du brûleur.
   b) Retirez les deux vis qui maintiennent le panneau de commande sur le cadre.
   c) Retirez le panneau de commande. Inclinez le panneau vers l'avant et soulevez-le pour l'éloigner du grill.

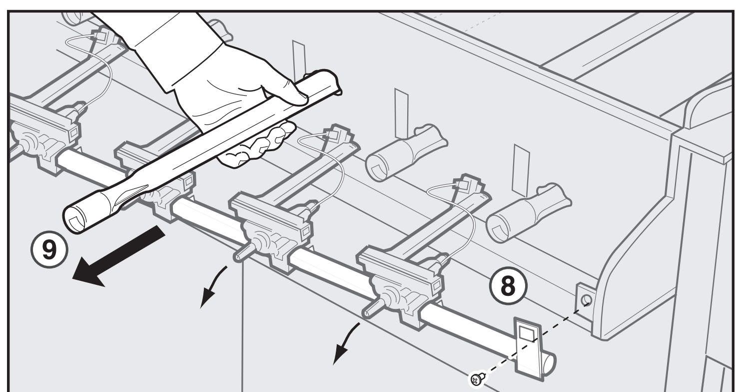
Veillez à ne pas briser ou déconnecter les câbles des voyants du panneau de commande.
Faites reposer le panneau de commande contre le côté gauche du grill **(A)** en exposant les valves, les brûleurs, l'allumeur et le collecteur.





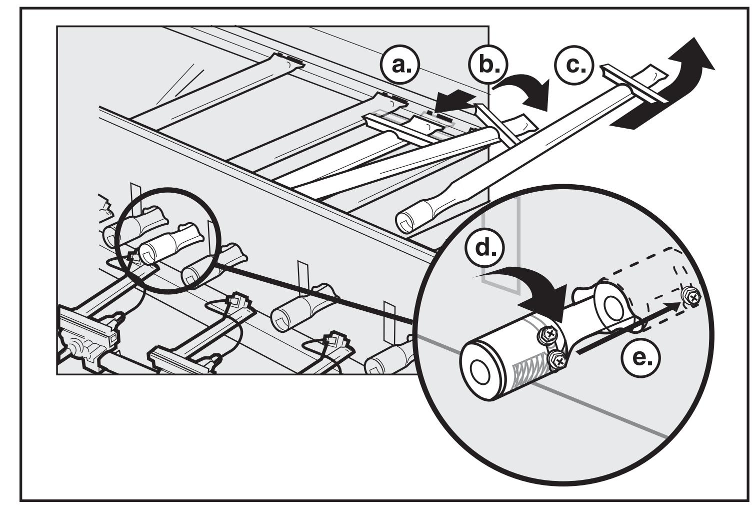
8) Retirez les deux vis qui maintiennent le collecteur contre le boîtier de cuisson. Retirez l'ensemble du collecteur du cadre du collecteur.
9) Retirez le(s) tube(s) du/des brûleur(s) sélectionné(s) du cadre du collecteur et remplacez-le(s) par un/des tube(s) de brûleur(s) neuf(s).





RETRAIT DU BRULEUR SEAR STATION™

Pour retirer le brûleur Sear Station™, tirez le tube du brûleur vers vous. Ceci le retire de l'encoche du tube du brûleur **(a.)**. Ensuite, faites pivoter le tube dans le sens des aiguilles d'une montre **(b.)**, en veillant à faire pivoter le tube de sorte que la vis à l'extrémité du tube **(d.)** s'encastre dans l'encoche de l'ouverture de la protection contre la chaleur **(e.)**. Lorsque le tube du brûleur est dégagé, retirez-le du boîtier de cuisson **(c.)**.

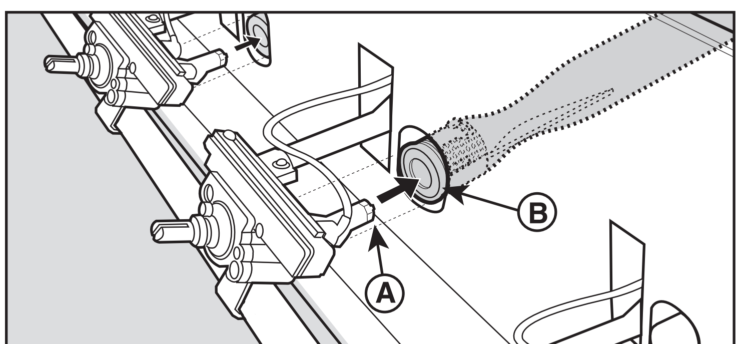


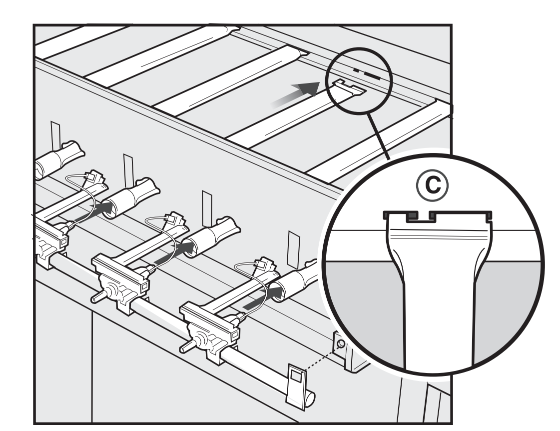
10) Pour remettre en place l'ensemble du collecteur, inversez les étapes 7 à 9.

⚠ **ATTENTION : Les orifices du brûleur (A) doivent être positionnés correctement au-dessus des orifices des valves (B).**

Assurez-vous que l'extrémité opposée des tubes du brûleur (C) est correctement alignée avec les fentes à l'arrière du boîtier de cuisson. Vérifiez que le montage est correct avant de fixer le collecteur en place.

⚠ **MISE EN GARDE : Une fois que vous aurez remis en place les conduites de gaz, celles-ci devraient faire l'objet d'un contrôle de détection des fuites au moyen d'une solution d'eau savonneuse avant toute utilisation du grill. (Voir, "Détection des fuites de gaz.")**



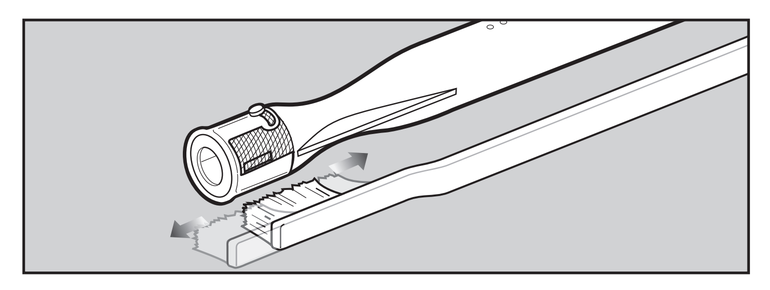


MAINTENANCE ANNUELLE

INSPECTION ET NETTOYAGE DE LA GRILLE ANTI-ARAIGNÉES/INSECTES

Pour inspecter les Grilles anti-araignées/insectes, retirez le panneau de commande. En cas de présence de poussière ou d'impuretés sur les grilles, retirez les brûleurs pour nettoyer les grilles.
Brossez légèrement les Grilles anti-araignées/insectes avec une brosse à poils souples (par exemple, une vieille brosse à dents).

⚠ **ATTENTION : Ne nettoyez pas les Grilles anti-araignées/insectes à l'aide d'ustensiles durs ou coupants. Ne délogez pas les Grilles-anti araignées/insectes de leurs emplacements et n'élargissez pas les ouvertures des grilles.**



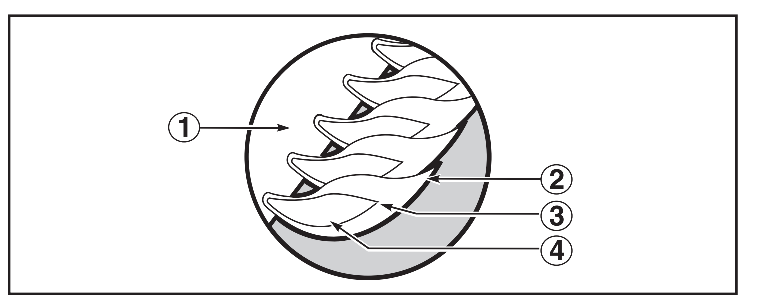
Tapotez légèrement le brûleur pour faire sortir les débris et les impuretés du tube du brûleur. Une fois que les Grilles anti-araignées/insectes sont propres, remettez les brûleurs en place.
Si la Grille anti-araignées/insectes se détériore ou ne peut pas être nettoyée, veuillez entrer en contact avec le Représentant du service clientèle le plus proche à l'aide des coordonnées à votre disposition sur notre site Internet.
Connectez-vous sur www.weber.com®.

ASPECT DES FLAMMES DU BRÛLEUR

Les brûleurs du barbecue à gaz Weber® ont été paramétrés en usine pour recevoir le mélange d'air et de gaz correct. L'illustration montre l'aspect correct de la flamme.

1) Tube du brûleur
2) Les extrémités flamboient de temps en temps en jaune
3) Bleu clair
4) Bleu foncé

Si les flammes ne semblent pas uniformes tout au long du tube du brûleur, suivez les procédures de nettoyage du brûleur.





⚠ **ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.**

These parts may be gas carrying or gas burning components. Please contact Weber-Stephen Products Co., Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products Co. replacement part(s) information.

⚠ **WARNING: Do not attempt to make any repair to gas carrying or gas burning components without contacting Weber-Stephen Products Co., Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this product Warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.**

⚠ **ATENCIÓN: A este producto se le han realizado pruebas de seguridad y ha sido certificado para usarse en un país específico. Refiérase al país indicado en la parte externa del cartón de empaque.**

Estas partes pueden ser componentes que transporten gas o lo quemen. Por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products Co. para obtener información sobre las partes de repuesto Weber-Stephen Products Co. genuinas.

⚠ **ADVERTENCIA: No trate de realizar reparación alguna a los componentes que transporten o quemen gas sin antes ponerse en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products Co. Si no llegase a acatar esta advertencia, sus acciones podrían causar un fuego o una explosión que resulte en lesiones personales serias o la muerte o daños a la propiedad.**

⚠ **ATTENTION: Ce produit a été soumis à des tests de sécurité et est uniquement certifié pour une utilisation dans un pays spécifique. Consultez l'emballage externe pour en savoir plus sur le pays d'utilisation approprié.**

Ces pièces peuvent être des composants d'acheminement ou de combustion de gaz. Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products Co. pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products Co. d'origine.

⚠ **AVERTISSEMENT: Ne tentez pas d'effectuer des réparations quelles qu'elles soient sur des composants d'acheminement ou de combustion de gaz sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen Products Co. Le non-respect du présent avertissement peut résulter en un incendie ou une explosion susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.**



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®



THANK YOU FOR PURCHASING A WEBER® GRILL. YOU'VE MADE A WISE INVESTMENT, NOW TAKE A FEW MINUTES AND PROTECT IT BY REGISTERING YOUR PRODUCT.

GRACIAS POR COMPRAR UNA BARBACOA WEBER®. USTED HA HECHO UNA ACERTADA INVERSIÓN; AHORA TÓMESE UNOS CUANTOS MINUTOS PARA PROTEGERLA REGISTRANDO EL PRODUCTO.

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR FAIT L'ACQUISITION D'UN GRILL WEBER®. VOUS AVEZ FAIT UN SAGE INVESTISSEMENT, VEUILLEZ MAINTENANT PRENDRE QUELQUES MINUTES POUR LE PROTÉGER EN ENREGISTRANT VOTRE PRODUIT.

To register your product, fill out and mail this form or REGISTER ONLINE at www.weber.com®
(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

Para registrar el producto, llene y envíe por correo este formulario o REGÍSTRESE EN LÍNEA en www.weber.com®
(Si se registra en linea, no necesita enviar esta tarjeta de registro).

Pour enregistrer votre produit, remplissez puis retournez-nous ce formulaire par courrier ou ENREGISTREZ-VOUS EN LIGNE sur www.weber.com® (Si vous vous enregistrez en ligne, vous n'avez pas besoin de renvoyer ce carton d'enregistrement.)

1. How Can We Reach You? / ¿Cómo Podemos Ponernos En Contacto Con Usted? / Comment Pouvons-nous Vous Joindre?

First Name / Nombre / Prénom ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
M.I. / Inicial / Seconde Initiale ☐
Last Name / Apellido / Nom ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Address / Dirección / Adresse ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
Apt. # / Apt. # / Appt. # ☐☐☐☐☐
City / Ciudad / Ville ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

State / Estado / État ☐☐
Zip Code / Código Postal / Code Postal ☐☐☐☐☐
Telephone / Teléfono / Téléphone (☐☐☐) ☐☐☐ – ☐☐☐☐

E-mail Address / Dirección De Correo Electrónico / Adresse E-mail ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

2. How would you prefer for us to contact you? / ¿Cómo preferiría que nos pongamos en contacto con usted? / Comment préfèreriez-vous que nous vous contactions?

1. ☐ By US mail / Por correo / Par courrier postal américain
2. ☐ By e-mail / Por correo electrónico / Par e-mail
3. ☐ By phone / Por teléfono / Par téléphone
4. ☐ No preference / Ninguna preferencia / Aucune préférence
5. ☐ Please don't contact me unless it is in regards to a technical matter related to my grill / Por favor no se pongan en contacto conmigo a menos que sea sobre un tema técnico relacionado con el asador / Merci de ne me contacter que si votre appel concerne un problème technique concernant mon grill
6. ☐ I prefer to receive information in Spanish / Prefiero recibir información en español / Je préfère recevoir des informations en espagnol

3. When did you buy your grill? / ¿Cuándo compró usted el asador? / Quand avez-vous acheté votre grill?

☐☐ Month / Mes / Mois ☐☐ Day / Día / Jour ☐☐☐☐ Year / Año / Année

4. Without tax, how much did you pay for your grill? / ¿Sin impuesto, cuánto pagó por el asador? / Hors taxes, combien avez-vous payé votre grill?

$ ☐☐☐☐ **.00**

5. Where did you buy your grill? / ¿Dónde compró el asador? / Où avez-vous acheté votre grill?

☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

6. Which model did you purchase? / ¿Qué modelo compró? / Quel modèle avez-vous acheté?

1. ☐ Summit® S-420™
2. ☐ Summit® S-450™
3. ☐ Summit® S-470™
4. ☐ Built-In Summit® S-440™ Empotrado Summit® S-440™ Integre Summit® S-440™
5. ☐ Summit® S-620™
6. ☐ Summit® S-650™
7. ☐ Summit® S-670™
8. ☐ Built-In Summit® S-640™ Empotrado Summit® S-640™ Integre Summit® S-640™

7. Have you ever owned a Weber® grill before? / ¿Ha tenido alguna vez antes un asador Weber®? / Avez-vous déjà possédé un grill Weber® auparavant ?

1. ☐ Yes / Sí / Oui
   Number of Weber® gas grills owned: / Número de asadores de gas Weber® que ha tenido: / Nombre de grills à gaz Weber® possédés: ☐☐
   Number of Weber® charcoal grills owned: / Número de asadores de carbón Weber® que ha tenido: / Nombre de grills à charbon Weber® possédés : ☐☐
2. ☐ No, this is my first Weber® grill / No, éste es mi primer asador Weber® / Non, il s'agit de mon premier grill Weber®

PLEASE CONTINUE ON BACK / POR FAVOR CONTINÚE EN EL REVERSO / VEUILLEZ CONTINUER AU VERSO. ➤ ➤ ➤

Thanks for sharing your contact information with us. Again, it all stays strictly between us — Weber does not share customers' names with anyone else. If you need replacement parts or have questions about the assembly, use or maintenance of your grill, please call Weber Customer Service.

Gracias por compartir su información de contacto con nosotros. De nuevo, todo quedará estrictamente entre nosotros — Weber no comparte los nombres de sus clientes con nadie. Si necesita partes de repuesto o tiene preguntas acerca del ensamblaje, uso o mantenimiento del su asador, por favor llame al Departamento de Soporte y Servicio al Cliente de Weber.

Merci de nous avoir communiqué vos coordonnées. Nous vous rappelons que ces informaitons resteront strictement entre nous : Weber ne communique les noms de ses clients à personne. Si vous avez besoin de pièces de rechange ou si vous avez des questions sur le montage, l'utilisation ou l'entretien de votre grill, veuillez consulter le Service Client de Weber.

For purchases made in the U.S.:
Para compras hechas en los Estados Unidos:
Pour les achats effectués aux États-Unis:
Product Registration
P.O. Box 1999
Palatine, IL 60078-1999
1-800-446-1071

For purchases made in Mexico:
Para compras hechas en México:
Pour les achats effectués au Mexique:
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Marcella No. 338
Col. Americana • Guadalajara, Jalisco
44160 Mexico, C. P. • Mexico
Teléfono – (52) (33)3615-0736 x113
R.F.C. WPR 030919 ND4

For purchases made in Canada:
Para compras hechas en Canadá:
Pour les achats effectués au Canada:
Product Registration
P.O. Box 40530
Burlington, ON L7P 4W1
1-800-265-2150

Knowing more about who buys our grills helps the crew back in R&D come up with new cutting edge Weber products. Please fill in the answers you feel comfortable sharing with us, and pass by any question you prefer to leave blank. Thank you for being so generous.

Saber más sobre quién compra nuestros asadores ayuda al equipo de Investigación y Desarrollo a concebir nuevos productos Weber de avanzada. Por favor rellene las respuestas con las que se sienta más cómodo en compartir con nosotros, y pase por alto cualquier pregunta que prefiera dejar en blanco. Gracias por su generosidad.

Le fait de mieux connaître les personnes qui achètent nos grills aide le personnel du service R&D à développer de nouveaux produits Weber innovants. Veuillez répondre aux questions en fournissant les réponses pour lesquelles vous vous sentez à l'aise, et passez toute question que vous préférez laisser sans réponse. Nous vous remercions pour votre générosité.

8. Are you: / Es usted: / Vous êtes:
1. ☐ Male / Hombre / Un homme
2. ☐ Female / Mujer / Une femme

9. Are you married? / ¿Está casado? / Êtes-vous marié?
1. ☐ Yes / Sí / Oui
2. ☐ No / No / Non

10. What's your date of birth? / ¿Cuál es su fecha de nacimiento? / Quelle est votre date de naissance ?

Month / Mes / Mois   Day / Día / Jour   Year / Año / Année

11. Including yourself, how many people live in your household? / Incluyéndolo a usted, ¿cuántos viven en su casa? / Vous compris, combien de personnes composent votre foyer ?
1. ☐ Children under 18 (example 01, 02, etc.)
Niños menores de 18 (ejemplo 01, 02, etc.)
Enfants de moins de 18 ans (par exemple, 1 an, 2 ans, etc.)
2. ☐ Adults / Adultos / Adultes

12. Do you own or rent the place you call home? / ¿Posee o alquila el lugar que usted llama casa? / Possédez-vous ou louez-vous le lieu que vous appelez votre domicile ?
1. ☐ Own / Propio / Propriétaire
2. ☐ Rent / Alquiler / Locataire

13. What's your annual household income? / ¿Cuánto es su ingreso familiar anual? / Quel est le revenu annuel de votre foyer ?
1. ☐ <$15,000
2. ☐ $15,000-$24,999
3. ☐ $25,000-$29,999
4. ☐ $30,000-$34,999
5. ☐ $35,000-$39,999
6. ☐ $40,000-$44,999
7. ☐ $45,000-$49,999
8. ☐ $50,000-$59,999
9. ☐ $60,000-$74,999
10. ☐ $75,000-$99,999
11. ☐ $100,000-$149,999
12. ☐ $150,000-$174,999
13. ☐ $175,000-$199,999
14. ☐ $200,000-$249,999
15. ☐ $250,000-$299,999
16. ☐ >$300,000

14. Which activities or interests do you have that keep you (or your partner) busy? / ¿Qué actividades o intereses tiene que lo mantienen a usted (o a su compañero/a) ocupado? / Quelles sont les activités ou centres d'intérêt (pour vous ou votre conjoint) qui vous occupent ?
1. ☐ Arts or antiques / Artes o antigüedades / Arts ou antiquités
2. ☐ Bicycling / Ciclismo / Bicyclette
3. ☐ Boating or sailing / Náutica o velerismo / Bateau ou navigation
4. ☐ Buying videos / Comprar videos / Achat de vidéos
5. ☐ Subscribing to cable TV / Suscripción a televisión por cable / Inscriptions à la TV câblée
6. ☐ Camping or hiking / Acampar o excursionismo a pie / Camping ou marche
7. ☐ Attending cultural arts or events / Asistir a artes culturales o eventos / Assister à des représentations artistiques ou à des événements culturels
8. ☐ Dieting / Hacer dieta / Régime alimentaire
9. ☐ Donating to charity / Donar a obras caritativas / Dons à des organismes caritatifs
10. ☐ Fishing / Pesca / Pêche
11. ☐ Foreign travel / Viajes al extranjero / Voyages à l'étranger
12. ☐ Gardening or plants / Jardinería o plantas / Jardinage ou plantes
13. ☐ Golf / Golf / Golf
14. ☐ Grandchildren / Nietos / Petits-enfants
15. ☐ Houseplants / Plantas de interior / Plantes d'intérieur
16. ☐ Hunting / Caza / Chasse
17. ☐ Motorcycles / Motocicletas / Motocyclettes
18. ☐ Needlework / Costura / Couture
19. ☐ My cat / Mi gato / Mon chat
20. ☐ My dog / Mi perro / Mon chien
21. ☐ Listening to music on my CD player / Escuchar música en mi tocadiscos CD / Écouter de la musique sur mon lecteur CD
22. ☐ Listening to music on any device / Escuchar música en algún dispositivo / Écouter de la musique quel que soit l'appareil utilisé
23. ☐ Personal computers / Computadores personales / Ordinateurs personnels
24. ☐ Photography / Fotografía / Photographie
25. ☐ Physical fitness or exercise / Mantenerme en buena forma física o ejercicio / Fitness ou exercices physiques
26. ☐ Politics / Política / Politique
27. ☐ Running / Correr / Course
28. ☐ Shopping by mail order or catalog / Comprar por ventas por correo o catálogos / Achats par correspondance ou sur catalogue
29. ☐ Snow skiing / Esquiar sobre nieve / Ski
30. ☐ Stocks & bonds / Acciones y bonos / Actions & obligations
31. ☐ Tennis / Tenis / Tennis
32. ☐ Veterans' affairs / Asuntos de los veteranos de guerra / Affaires liées aux anciens combattants
33. ☐ Walking / Caminar / Marche
34. ☐ Watching sports on TV / Ver deportes por TV / Regarder le sport à la TV
35. ☐ Other / Otros / Autre (________________)

PLACE STICKER HERE / COLOQUE LA ETIQUETA ADHESIVA AQUÍ / PLACEZ L'AUTOCOLLANT ICI

15. Serial number / número de serie / numéro de série